VATROSLAV GRDEŠIĆ

UČITE SE KUHATI

Stručna knjiga kuharskog umieća za sve djevojke, kućanice i kuharsko osoblje.

Tajni kuharski i slastičarski uputci (recepti)

Ciena Kuna 80.—

Sva prava pridržana

ZAGREB 1942

19199

VATROSLAV GRDEŠIĆ

UČITE SE KUHATI

Stručna knjiga kuharskog umieća za sve djevojke, kućanice i kuharsko osoblje.

Tajni kuharski i slastičarski uputci (recepti)

Din. 40.-

Ciena ~~Kuna 80.—~~

Sva prava pridržana

ZAGREB 1942

Hrvatski Državni Tiskarski Zavod, Zagreb

SVRHA OVE KNJIŽICE

Sadanje vrieme postavlja čovječanstvu povišene zahtjeve i da iz borbe za obstanak možemo pobjedonosno izaći moramo naše duševno djelovanje povisiti, našu spretnost umnožiti i naše sile u povećanoj mjeri nategnuti. Jasna, lahkoshvatljiva točna pouka prokušanih propisa (recepata) i izcrpivi opis svih načina priredjivanja i priprava učiniti će ovu knjižicu pravom pomoćnicom svakome kućanstvu i gospodarstvu, a to je i glavna njezina svrha. Šaljući ovu knjižicu u sviet, preporučam ju kao vodić za uporabu svim ženama, djevojkama, početnim i takodjer već izkusnijim osobama, koje se žele usavršiti u kuharstvu, domaćinstvu i gospodarstvu. Podjedno se nadam da će naskoro postići sveobću obljubljenost ne samo medju gradjanskim slojevima pučanstva već i u otmjenim krugovima. Poznato mi je čitanjem da se mnoge domaćice mnogo muče sa kuharskim riečnikom pretvaranjem stranih kućanskih izraza u hrvatske. Dosta je nezgodno da naše domaćice ne paze dovoljno na materinji jezik a niti na najobičnije izraze koji dolaze kod propisa (recepta) i inače u kućanstvu, a neškolovane domaćice ih obično ne znaju. A upravo žene su one koje odgajaju djecu u materinskom jeziku. Stoga sam nastojao da svakome na najjednostavniji i lahko shvatljivi način hrvatskim izrazima razumljivim učinim sve pojedine strane kuharske i kućanske izraze.

Vatroslav Grdešić.

Zagreb, 3. srpnja 1942.

PRIREĐIVANJE JESTVINA

Da se sačuva zdravlje svoje i svoje obitelji jedan od glavnih uvjeta jest: dobro i tečno pripravljanje hrane. Svaki čovjek, pa i najjednostavnije se hranio, želi, da mu obrok bude tečan i po mogućnosti što različnije pripravljen a to je težka i važna zadaća svake domaćice pogotovo ako se želi da se svakome ugodi. Dobro kuhati ne nauči se površnim razgledavanjem knjigah »kuharicah« već i treba razmišljanja, okretnosti i mnogo vježbe. Jela priredjivana sa jednostavnijim primjesama ne samo da su jeftinija već i zdravija. To je jedna istina koju je već izrekao neumrli Hufeland u svojoj knjizi »Umjetnost da se čovječji život produlji.« Što je jedno jelo jednostavnije priredjeno tim lakše ulazi kao hraniva tvar u čovječje tielo, tim ga bolje i snažnije hrani i tim je zdravije. Pošto izbor hrane osobito kod mladeži silno upliva na razvoj tjelesni i duševni to se moraju domaćice trsiti najshodnije sastojine upotrijebiti. Za odrasle najvažnija jest hrana meso i kruh. Oni ljudi, koji malo kruha jedu obično su bliedi, malokrvni i bolestni na želudcu. Sočiva moraju se osobito često rabiti u pomanjkanju mesa, pošto se od svega bilja najviše mesu približuju. Nije probitačno djeci davati samo suhi kruh već neka se daje s mliekom, voćem ili maslacem. Kod mladeži jaka hrana nužna je koliko za brži tjelesni razvoj i da se bolestima laglje odoli. Bliedilo i pomanjkanje krvi često nastaje radi nestašice hrane, ili kad je ta hrana neshodna u razmjeru tjelesnih potreboća. Ako malokrvni osjeti silan glad poslije kiselog mlieka, kiseličasta voća, iza gorušice, soli i hrana s mirodijama, tad im valja dati upravo te hrane, jer čim bude tielo dobilo dosta sastojina koje narav zahtjeva, tad prestaje i draženje

poslije takova užitka. Starci trebaju jake i lako probavljive hrane, osobito krepku juhu, dobro vino, pivo, kavu. Glavni obrok mora biti o podne, a manji obrok barem 2 sata prije spavanja. Svi oni koji su mirne, ravnodušne (flegmatične) naravi i oni koji naginju na debljinu moraju dobivati jake hrane, od mesa, mnogo variva i sirova voća. Moraju se čuvati vina i mirodija a posve okaniti masti, brašna, osobito kukuruznog, krumpira i šećera. Mogu piti kinezki čaj, kavu s mliekom, nu samo s prženom žemljom. Dočim je za ljude koji naginju na navalu krvi, upale i koji se brzo uzrujavaju samo meso od mladih životinja, voće, varivo, mlieko s vodom, šećerom, limunada, lake tjestenine, a hrana se mora podieliti u više obroka. Sasvim se treba okaniti krepkih juha i mesa, mirodija, vina, čaja, i kave. Kava je ipak od svih uzrujavajućih pića najshodnija, ako se je malo pije, jer podražuje lienu probavu.

IZPRAVNI NAČIN PREHRANE

Izpravni način prehrane i umjerenost u jelu i pilu. Važno je kako se jede i koliko ćemo puta dnevno jesti. Želja je svih ljudi u zdravlju doživjeti visoku starost. Bolesti skraćuju život, a mnoge nastaju često našom vlastitom krivnjom. Prvi temeljni uvjet za uzdržavanje zdravlja je pravi način prehrane i umjerenost u jelu i pilu. Kako to tvrdi nauka o prehrani, prouzrokuje preobilno jelo više nego polovicu svih čovjekovih obolenja i patnja, jer je crievo sabiralište svih zloduha (demona) i neprijatelja zdravlja. Osim razornih mikroorganizama (vrlo malenih stvorova, koji se mogu viditi samo povećalom) razvijaju se tu i kiseline, vrelne gljivice i plinovi, koji truju krv i organizam (ustrojstvo tiela), te smetaju njegovu djelatnost. Ali to sve ne zavisi o količini, nego o izboru jela. Previše hrane obterećuje tielo, prouzrokuje nerazpoloženje i umara duh. Većina slučajeva slabe probave, začepljenja i

t. d. imaju svoj začetak u svladavanju neumjerene količine hrane. Mi jedemo danas mnogo više skupe hrane s bjelančevinom i s masti, a mnogo manje jeftinih ugljikohidrata, kao krumpira, kruha, variva i voća. Ova izmjena je uzrok porastu »**bolesti civilizacije**« kao što su karies (infekcijozna upala kosti, izjedanje zuba), šećerna bolest, živčane smetnje tlaka krvi i t. d. Najzdravija je hrana voće, povrće, salata, zobena kaša, riža, kukuruz, mahunarke, kruh i krumpir. Obroci svih najvećih životnih umjetnika su se sastojali iz malo mesa i mnogo voća. Oni su se pridržavali velike umjerenosti i postavili su si kao prvo pravilo: »**Ne jedi do otupljenja osjetila, ne pij do opojnosti**«. **Važno je kako** jedemo! Polagano jesti je jasna predpostavka za dobru probavu. Lagana i tiha glazba je najbolji začin jelu. Nešto poslastica iza jela ili šećera pospješuje probavu i uklanja škodljivo djelovanje buke u bučnim prostorijama. — **Kako često treba jesti?** To ovisi o tome, kako se zdravim čovjek osjeća. Zdravi čovjek treba da jede, čim osjeti glad. Za probavu je bolje jesti pet do šest puta dnevno, nego pema običaju triput preobteretiti želudac. Glavno je, da ne jedemo više nego obično, i da odabiremo prava jela. Nervoznim i slabunjavim ljudima se preporučuje da medju obrocima uzimlju bilo čašu mlieka, čokolade ili nešto slična. Isto je tako važno, da se prije jela nekoliko časaka odmaramo, te da nikada ne sjedamo za stol ljutiti ili premoreni. Veselo i ugodno razpoloženje kod jela pomaže probavu oslobadjanjem želudačnih sokova i pospješuje ispravno obticanje krvi u probavnim organima. Spavanje poslije ručka ne može se uviek preporučiti. Ova stara navika, da samo »**na četvrt sata prospavamo**« nije dobra, jer želudac zalieni i predugo zadržava hranu. Mnogi ljudi tek poslije spavanja postaju lieni i mrzovoljasti. Korisnije je umjereno kretanje poslije jela, jer će se time želudac prije isprazniti. Samo nervozni i stari mogu si priuštiti nešto odmora.

PROBAVA HRANE.

Probava hrane počinje već u ustima, gdje se ižvakana i slinom pomiješana pretvara u kašu, odakle dolazi kroz jednjak u želudac, da se tamo probavi do kraja. Želudčani sok igra pri tome najveću važnost. Vrieme koje želudac treba za probavu pojedine hrane je različito. Hrana koja se kraće vrieme zadržava u želudcu označuje se kao lako probavna, dočim ona druga kao teže probavna, što treba naročito uzeti u obzir kod ljudi osjetljivog želudca. Navest će mo neka jela i vrieme koje im je potrebno kod probave. — **Jedan sat:** kuhana riža, koja spada u najlakše probavna jela. **Jedan sat 30 časa:** juha od ječma, tučena jaja, pečena divljač, meko kuhane jabuke, voće kao kaša, kuhani sledj i pastrva, celer šparga, prognječeni grašak i grah, ječmena i zobena kaša. **Jedan sat 45 časa:** kuhani moždjani. **Dva sata:** kuhano mlieko, sirova jaja, pečena govedja jetra, kisele kuhane jabuke, kuhani bakalar. **Dva sata 30 časa do 3 sata:** pečeni kopun, pečena janjetina, svinjetina, prženi krumpir, grah, grašak, leća, puding od mlieka i jaja, pečeno govedje meso, piletina, oštrige. **Tri sata:** meko huhana jaja, sirova šunka. **Tri sata i 15 časaka:** pečeno volovsko meso, salata, kelj, **Tri i pol do 4 sata:** pečena svinjetina, maslac, tvrdo kuhana jaja, stari sirevi, mesnate kobasice, kuhana govedina, slano govedje meso, kuhani krumpir, kuhana biela repa, svježi kruh, kuhani luk, kruh sa maslacem i kava. **Čatiri sata:** pečena ili kuhana perad, teleća pečenka, govedja juha, soljeni sledj, suhi kruh sa kavom. **Četiri sata 15 časa:** divlje patke i u obće divlja perad, svinjsko meso kuhano u varivu. **Četiri sata 30 časa do 5 sati:** mlado jareće kuhano meso, zatim svieže nasoljeno i u salamuri ostalo sa kiselim kupusom. **Šest sati:** meso iz salamure koje je stajalo, pečena mastna jegulja. Iz navedenih primjera lako je odabrati jela, koja smiju jesti ljudi sa osjetljivim želudcem. Ako je hrana podgrijana i stara te konzerve, onda ostane hrana još nešto dulje u želudcu. Jelo postaje teže probavno i time, ako mu se dodaje previše začina, kao masti, ulja ili kiseline, dočim probavu pospješuje umjereno dodavanje soli i mirodija (papra, gorušice, sladke korice, klinčića, šećera i malo vina). Dodatak mirodija neka uživaju ljudi sa posve zdravim probavnim organima, a djeca i osjetljivi ljudi neka u obće izbjegavaju svaku mirodiju. I sol treba dodavati jelu u vrlo umjerenim količinama. — U gradovima se jede često i starija, odležana hrana, pa i podgrijana kao i konzerve, nema se vremena za kuhanje i ne pazi se, što se jede. Osim toga uviek se jede prebrzo. Želudac se natrpa u 5 čaša, toplo, hladno, kiselo, sladko. Najjači lonac bi se pokvario.

RED U KUHINJI

Red u kuhinji, točnost i čistoća najglavnija su svojstva koja se moraju na umu imati. Ljubiš li red i točnost, olahkočuješ si kuhanje, a i samo jelo je tečnije, ako je pripravljeno čisto i u stanovito vrieme. Ima na žalost domaćica, koje se mjesecima ne sjete da operu kuhinjske krpe, kojima brišu sudje. Prljavim takvim krpama može se prenieti zarazna bolest, a osim toga sudje neugodno vonja, ako nije obrisano čistom krpom. Mnoge domaćice takve mokre krpe gurnu ma kamo u kakav prašni zakutak i još ih više uprljaju. Kad tko iznenada dodje u kuhinju, neuredne će domaćice na brzu ruku sakriti ovakve krpetine bilo kamo. Ne kušajte nikada vruće jelo! To često dovodi do ozbiljnih oboljenja želudca. Ne ostavljajte lonac ili kotao s vrelom vodom na podu! Kolike su se već nesreće dogodile uslied ove nepažnje. Ne skupljaj staklovinu golim rukama! Uzmi metlicu i lopaticu za smeće, pa ćeš zapriečiti ozledu. Ne kuhajte u haljini sa širokim rukavima! Takve rukave, osobito kod kuhanja na plinu, plamen lako zahvati. Ne bacajte i neostavljajte lupine, koje slučajno padnu na pod, ležati na podu! Moglo bi se dogoditi, da stanete na lupinu i padnete — kad se pada u kuhinji pada se uviek nesretno. Ne

rabite kod kuhanja posudje od emajla, koje je trošno! Krhotine emajla kad ih progutamo s jelom mogu nanieti veliko zlo (ozlieda crieva i t. d.). Kada trnete plin na plinskom štednjaku, zavrnite najprije pipac na stieni, a onda na štednjaku! Ne činite li tako, može se dogoditi, da diete u igri otvori pipac na štednjaku, pa je šteta, a i nesreća ne izbježiva. Ne pružajte nikome nož tako, da mu pružite oštricu! Prihvati nož na dršku neposredno ispod oštrice, koju okreni prema sebi, a sam držak prama onome, kome ga pružaš. Čuvajte sve, pa i metlu! Nju ćete očuvati i produžiti joj život ako ju obšijete sa jutom , odnosno vrećom, a tek dolje ostavite 8—10 cm. slobodno, da ju možete upotrebljavati. Ako je metla istrošena pa nije ravna, možete ju malo podrezati, no onda morate podignuti njen obšiv. Sa tako prošivenom metlom bolje ćete mesti a ona će dulje trajati.

SVJEŽI ZRAK U KUHINJAMA

Od velike je važnosti za svaku kuhinju da se ona zrači. Kod priugotavljanja raznih jela stvaraju se i razni plinovi i mirisi, koji škode čovječjem organizmu. Stalni priliv svježeg zraka dobiva se otvorom u gornjem dielu prozora. Taj otvor treba da bude smješten tako da se prema potrebi može više ili manje otvoriti. I kraj ove naprave treba se svaka kuhinja temeljito zračiti i to je najbolje učiniti propuhom. Pogotovo ljeti valja imati što dulje otvoren prozor. Da se spreči ulazak komarcima , muhama i drugim insektima koje mami miris jela potrebno je na prozore metnuti mreže ili okvire, na kojima je razapeta mreža. Jednako da se u kuhinji ne nakoti kakova gamad ili da ne zaudara po pljesni mora se paziti i na čistoću. Škrinja za smeće neka je uviek obložena papirom, kako se ne bi na nju ljepili odpadci, ili se prigodom izpražnjivanja ona dobro otare papirom. Dobro je limenu spremnicu za smeće više puta preliti vrućom vodom.

KAKO TREBA OBAVLJATI KUĆNE POSLOVE?

Usmjeren i sistematski rad mnogo koristi zdravlju. Težke napore treba izbjegavati. Domaćica, koja dan na dan neumorno radi bilo sama, ili uz pomoć kućne pomoćnice, mora zaista mnogo truda i napora uložiti u svoj posao. Kad bi se točno brojilo, koliko ona koraka dnevno učini, nema sumnje, da bi se dosegao broj i kojeg kilometra. Lako je, kad je čovjek mlad i zdrav, onda lakoćom savlada i veće napore, ali težko onom, tko je od naravi nježnijeg ustrojstva ili tko često poboljeva. U tom slučaju treba u prvom redu voditi računa o svom zdravlju, pa svaki pa bio i neznatni kućni posao tako obavljati da se svaki nepotrebni korak ili napor svede na najmanju mjeru. Predugo stajanje je vrlo loše dapače i opasno za tielo, jer prouzrokuje raznovrsne pojave zastoja krvi, radi čega može nastati grčenje žila i razni bolovi u nogama. Ima mnogo kućnih poslova, koje se može sjedeći isto tako dobro izvršiti, kao i stojeći. Zato je uputno da domaćica svaki dan svrši jedan dio posla, te će tako izbjeći opasnostima koje donosi prekomjeran rad, koji može dovesti i do težih oboljenja. Nemoguće je sve navesti, na što treba u kućnom poslu paziti, a da pri tom taj posao bude lagan, a ne svakdanji teret, koji ubija svaku volju za rad. Kad se kućni poslovi i glavom rade onda će oni postati ugodna dužnost i riedko će se dogoditi, moglo bi se reći gotovo nikada ne će razboriti i sistematski poduzeti kućni posao nanieti i samo trag škodljivosti za zdravlje onoga, koji ga vrši.

KUPOVANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Takodjer ću u ovoj knjižici moje cienjene čitaoce upoznati sa svim prednostima odnosećim se na kupnju hrane svake vrsti da se neće smijati prodavaoci na tržištima kao mnogim neizkusnim istom udatim ženama, koje u svojim djevojačkim danima nikada nisu

uzele u ruke kuharsku knjigu, nikada nisu stupile u kuhinju. Ovakovima se kada dodju na tržište sve neuporabivo i nevaljano proda za skupe novce a pokraj kojih izkusne žene i domaćice sa prezirom prolaze. Kada one svojim muževima i ostalom domaćinstvu ovakove stvari donašaju na stol bivaju izmjehivane iza ledja i dapače od vlastite svoje služinčadi.

NAČELO ŠTEDNJE

Kao što je i u svakoj velikoj državi temeljni stup za njezin obstanak za dobrobit njezinih stanovnika gospodarstvena uprava izbjegavanje nepotrebnih izdataka, tako je i u kućnom gospodarstvu načelo štednje vrlo važan činbenik, koji moraju oni koji vladaju domaćinstvom uviek pred očima imati.

NAČIN SPREMANJA HRANE

Naročita pažnja mora se posvetiti načinu sačuvanja hrane. Time još nije ništa dobiveno što je jedna domaćica dobro izabrala veću zalihu živežnih namirnica i jeftino kupila, ali iste stavila u prvi bolji zakutak jedne stanbene kuće ili pohranila u podrum gdje se je već nakon četrnajst dana polovica pokvarila ili je pače već sve istrulo. Mora se takodjer znati koju naročitu njegu iziskuju i kakove se priprave poradi njih moraju učiniti da se postigne povoljni uspjeh.

DODATCI JESTVINAMA

Zabluda je ako se vjeruje da jelo biva tim bolje što mu se dodaje čim više dodataka. Podsjećam pri tome na poslovicu koja kaže: »mnogo kuhara pokvare kašu« a ja ovu mienjam kad rečem: »mnogi dodaci pokvare kašu«. Pohvalno je to samo u stanovitim stručnim izkustvima koja se mogu steći tek samo dugogodišnjim vladanjem kuhinjskom žlicom i vatrom na ognjištu

da se sa malim ono izvede što drugi nebi mogli postignuti sa svim mogućim primjesama i začinima iz raznih kutija delikatesnih-sladokušnih trgovina, trgovaca mirodija i t. d.

ZAČIN U NAŠOJ HRANI — MIRODIJE

Da bi hrana bila što bolja i ukusnija, dodavaju joj se razni začini, mirodije, koji svojim mirisom i okusom pojačavaju tek i izlučivanje sokova potrebnih za probavu i rad želudca i crieva. Mirodije čine, da su razne hrane ugodnije, slastnije i ukusnije, a čim je hrana tečnija, time nam bolje prija i bolje nas hrani. Dakako da pretjerana upotreba začina može biti škodljiva po zdravlje, jer može izazvati poremetnje u živčanom sustavu. Za to će savjestna kućanica paziti kakove će si mirodije nabaviti, i kako će ih pohraniti, da joj se ne pokvare. Začina ima raznih: ocat, sok od limuna, sol, papar, paprika, klinčić, sladka korica (cimet), muškatov orašak, lovor, đumbir, vanilija, dušica (timus), šafran, gorušica, komorač, kumin, aniš i t. d. Neka je preporučeno domaćicama sliedeće: 1. Sladku koricu (cimet). Najbolje je kupiti sladku koricu u šibkama, a najbolje vrsti dolaze s otoka Cejlona i Jave. Nevaljaju krupne šibke, nego tankoliste i vrlo krhke, jer imaju osvježujući balzamski miris. 2. Vanilija, dobra vrst debela je poput guskina pera, nešto spljoštena, crnosmedje boje i mesnate mohune, kao zadahnuta tananom šećernom maglicom. Mora biti mastna a srčika puna sitnog okruglog, sjajnog, crnog sjemenja. Lošija vrst nema tako ugodan miris, a što je sušija mohuna i svjetlije boje manje vriedi. Vanilija se čuva na hladnom mjestu, dobro zatvorena od pristupa zraka. **3. Klinčići** moraju biti tamno smedje boje, veliki mesnati, sa cvjetnom kapicom i vrlo krhki. Kad se stisnu prstima ili ubodu iglom, moraju postati vlažni kao od ulja. Mali klinčići tamne boje i suhi ne valjaju. U trgovinama se nadju takodjer klinčići iz kojih je izlučeno ulje koji su po-

mješani s dobrim. Takovi su skoro crni, suhi, odbijenih glavica i bez mirisa. Smrvljeni klinčići koji na papiru ostavljaju masne mrlje imaju patvorenih primjesa, te su samo namirisani uljem od klinčića poradi mirisa i prevare. **4. Orašak (muškat)** mora biti težak i mastan, jako mirisati a okus biti malo gorkast. Ako je orašak kao posut prašinom, to je znak, da se je nastojalo vapnom prikriti njegove manjkavosti. Lagana zrna oraška i takva što imaju slab miris ne valja kupovati, jer su šuplja i crvljiva. Najbolji orašak jest okrugao, a dugoljasta zrna lošije su vrsti. **5. Gjumbir.** Gomoljci moraju biti bliedo žuti kao slama, suhi i puni, jako mirisavi, i osobito jako vatrena ukusa. Mali kvrgasti gomolji mirisaviji su od velikih. Staro korienje je rebrenasto, drvenasto i tamne boje. Lahak, mekan i krhki gjumbir bieljen je s klorom i za to ne valja. **6. Lovor.** Što je zelenije lišće ugodnijeg je mirisa. Listovi se moraju podpuno posušiti. **7. Papar (biber)** iz iztočne Indije mora biti tvrd, nagužvan, velik poput sitnijeg graška, a zrnca toliko teška da ne plivaju na vodi. Mora jako mirisati i za jezik ljuto zapeći. Što je crniji i sitniji to je gori. Bieli papar je nezrio crni papar, te je u obće slabiji. U nekojih kuhinjah ipak predpostavljaju bieli papar. Da li je smrvljeni papar patvoren, poznaje se samo po teku i po mirisu. **8. Paprika** ili španjolski papar nalazi se pomješana sa stučenom opekom. Najbolja vrst paprike jest rumena.

UPOZORENJA NAŠIM DOMAĆICAMA KOJE NA TRŽIŠTIMA KUPUJU POVRĆE DA POGODE IZABRATI NAJBOLJE I SVRSISHODNIJE TE DA SE ZAŠTITE OD PREVARA

Dokazano je da godišnja doba imaju veliki upliv na promjene kojima su izvrgnute razne vrsti povrća obzirom na dobrotu, a već i sama stečena izkustva obzirom na boju, odličnost i miris kod kupovanja daju najbolja pravila u ruke. Ipak pokušat ću u sliedećim redcima postaviti kod pojedinih vrsti povrća stanovite

svrsishodne propise po kojima će se moći kuhinjske

Zeleni grašak dozrieva sredinom lipnja i najtečniji je dok je još dosta mlad i ima zelenu boju. Šećerni grašak gdje se odkida ne smije imati čekinjaste niti.

Zeleni grah, pasulj neka se bira po mogućnosti što mlađi, tečni je do jeseni.

Mrkvu se kupuje najbolje u debljini palca.

Bob mora biti mlad, velik i brašnast.

Šparga ukusna je i najbolja svježa u mjesecu travnju i svibnju.

Špinac mora biti sasvim mlad i koji nije još vlatao.

Raštan, hraštika, može se jesti do konca svibnja kroz cielo ljeto.

Koraba mora se kupovati kada su glavice u veličini jabuke i ne smiju biti drvenaste, rubena.

Repa biela dobiva tekar u vrieme zime, sredinom prosinca ugodan tek i zadrži ga do svibnja. Prigodom kupnje razrežu se nekoliko komada i pogleda da li su iz nutra biele i prhke ali ne drvenaste, rubene i tvrde.

Cvjetača (karfiol) mora imati veliki bieli cviet, gusto izrašćen, i ne prorašćen zelenim listovima.

Kupus — zeleno zelje istom je dobar koncem rujna i održi se ciele zime, glave moraju biti čvrste i imati tanka rebra.

Kelj mora izgledati kovrčasto i dobiva tek onda najbolji ukus kad je više puta prozebao.

Artičok (gardun) onaj sa okruglim lišćem je bolji od onoga sa šiljastim.

Rotke (povrtnice), rotkvice i rotkvice mjesečarke ne smiju biti tvrde, žilave i crvljive. Rotkvice mjesečarke imadu prednost pred šiljastima. Naročito takozvane staklene mjesečarke msatraju se najboljim. **Repice** moraju sirove imati gorak okus a nipošto vodenast. Kupuju se poslije svetog Mihovila (Miholja) i drže se do proljeća.
potrebe na taj način najbolje i u svrsi shodnom izboru kupiti i tako se po mogućnosti očuvati od prevara.

Cvekla ili crvena repa kupuje se kad zelje i korien ima tamnu i crnosmedju boju, kada nema nikakovih izrastlina ili samo male i kad su gladke i čvrste. Ove vrsti su najsladje i najbolje.

Zelenje za juhu može se koncem ožujka i kroz cielo ljeto kupovati.

Ostale zeljnate biljke koje se trebaju kao mirodije k jestvinama kupuju se dok još ne idu u sjeme.

Dragušac (Bunarov kres) ili grbač, biljka koja raste u vodi i koja se jede kao salata mora imati mesnato lišće, jake držalice i svježu svjetlozelenu boju. Imadu li listovi smeđe mrlje onda je stara i kroz mraz izgubila je sok.

Pitomi grbač (Vrtni kres) je samo mladi ukusan i može ga se kupovati kroz cielo ljeto.

Hmeljeve klice mogu se dobiti koncem ožujka. Što debljije i bielije tim su ukusnije.

Peršunov korien kupuje se takav koji je liepe biele boje i nema nikakovih izrastlina.

Hren. Korieni moraju biti gladki i ne smiju imati pjege, inače previše odpadne od njih i teže se sačuvaju.

Zobeni korijen spoznaje se po njegovoj zelenožutoj lupini i po njegovom travi sličnom zelenilu. Prigodom kupovanja neka se odlupi da se ustanovi da li nije drvenast.

Hren. Korijeni moraju biti gladki i ne smiju imati nikakove pjege od vlage ili zaležaja.

Paštinak je u zimskim mjesecima najukusniji a prednost imadu šećerni (sladki), koji se raspoznaju po tome što su okrugljij ii kraći od ostalih.

Matovilac neka se kupuje što manji.

Rapuntika ne smije biti drvenasta, mora imati gladki korien — ne mnogo izrastlina a veličinu srednjodebele mrkve.

Celer kupuje se najbolje u jesen kad je dosta već bieli, ima velike gomolje a malo izrastlina, ali ne smije imati zaležane trule pjege.

Krumpiri moraju biti prigodom kuhanja brašnasti i malo razpucani. Početkom studena dobivaju najbolji okus kojega zadrže do konca ožujka. U travnju a najkasnije u svibnju postaju bivati za užitak već manje sposobni.

Pori luk mora izgledati velik, debeo, svježi i suh. Ne smije biti možda već izležan ili drvenast.

Luk ima ga raznih boja i oblika. Crveni i bieli takozvani španjolski smatraju se najtečnijim od ostalih vrsti. Kod kupovanja treba se čuvati, kupovati onakav sa izrastlinom. Mora biti tamo gdje se nalaze klice čvrsto zatvoren i imati debelu lupinu i ne izgledati vlažan ili gnjil.

Luk kozjak mora biti čvrst naročito na onome mjestu gdje je iztjerao, da je vanjska lupina što više smežurena nego li gladka.

Gljivama koje okusni smisao toliko podražuju mora se posvetiti nešto veša pažnja — djelomično što je kod njihovog izbora nužna što veća opreznost, jer medju njima ima mnogo otrovnih, koje se mogu lahko zamieniti sa jestivima a i radi toga, što takodjer i medju jestivima ima takovih, koje u stanovito vrieme dobivaju neka škodljiva svojstva.

1. Gljiva pečurka (Agaricus campestris) (šampinjon). One moraju imati liepu bielu boju, na gornjoj površini moraju biti suhe i ne biti vunaste. Takodjer moraju biti bez mirisa a prigodom odkidanja izpod gornjeg diela moraju se listati (ciepati). Listovi na gornjem dielu imaju smedju boju i dvovrstnu duljinu. Držak koji iznutra i izvana mora biti biel je kratak i ravan i lahko se odkida od klobučića. Kada je mlad i kada se krugljica za tvorbu klobučića još nije ili se tek otvorila miriše ugodno i po zemlji i ima bielo sočno vrlo tečno meso.

2. Rujnica (Agaricus deliciosus) ima kratak debeli držak, poluokrugli u sredini utisnuti i na rubu svedeni

klobučić. Držak je često tako kratak, da jedva proviruje iz zemlje, klobučić je crvenkast poput opeke, kadkada je jako crvene boje, ali uviek blieđe nego na listićima. Najbolje je razpozljiva po šafranastoj žutoj boji soka, koji proizlazi iz listića kad ih ozliedimo.

3. **Gljiva sirnjaja ili sirovica** (Boletus edulis), **vrganj** (Boletus luteus). Najbolje gljive su one, koje imadu debeli okrugli mesnati držak, koji je mnogo tečniji od klobučića, meso je bielo, suho i ugodnog teka.

4. **Smrčak** (Morchela esculenta — jestivi i Morchela comica — čunjasti) ne smije biti crvljiv.

Gljive nisu tako hranljive, kako se to obično misli, jer sadržavaju mnogo vode, a osim fosfornih soli samo neznatnije količine bjelančevine i sladora. Inače su one izvrstno jelo radi svog finog i osebujnog okusa, pa ih se više uživa kao poslastica. Užitak je gljiva dosta pogibeljan, jer je često težko razlučivati otrovne gljive od neotrovnih. a kušanje gljiva uobičajeno je, da se kod huhanja uzme bieli luk ili srebrna žlica, koje pocrne, ako su gljive otrovne. To sredstvo baš nije najpouzdanije, pa se zato ni ne preporuča. Najbolje je da se gljive popare vrućom vodom i da se prva voda baci, jer će se na taj način — ako bi medju gljivama bila koja otrovna — oslabili djelovanje otrova. Za kuhanje valjaju samo mlade i svježe gljive, koje se samo svježe pripravljaju, jer pregrijane ne valaju. Ne preporučuju se ni konzerve od gljiva, jer osim otrovnih gljiva prieti još i pogibao otrovanja kovinom. Jedini i sigurni način konzerviranja gljive je, da se gljive posuše ili na suncu ili na umjetnoj toplini, i tako sačuvaju. Osim već nabrojenih gljiva najviše se još upotrebljavaju i **paprenjače, jelen-gljiva** pa **brašnara ili »majevka«** (Agaricus prunulus). Gotovo svaka vrsta jestivih gljiva imade i svoju protuvrstu u otrovnim gljivama, koje su im tako vrlo često nalik, pa se baš radi toga i događaju tako česte zamjene.

POVRĆE I VOĆE

Kao povrće upotebljavaju se razni korieni, stabljike, listovi i cvjetovi, a kao voće plodovi raznolikog drveća odnosno bilja. Vriednost povrća i voća ne leži toliko u njihovoj hranljivosti, koliko u solima i bilinskim kiselinama (bez sadržaja sladora) i aromatičkim tvarima, koje poboljšavaju ukus hrane. Bilinske kiseline i eterička ulja vrlo su ugodna mirisa i okusa, te nam osvježuju nebce tako, da je doista voće jedan od najljepših darova prirode. Povrće i voće sadržavaju mnogo vode, ali malo bjelančevine, škroba i masti. Voće ima najmanje bjelančevine. Povrće se ne izkorišćuje toliko, kao što se misli. Bez pridodataka maslaca, sladora. soli i masti bila bi njihova hranljiva vriednost vrlo malena. Glavna im je vriednost u tom, kako je već spomenuto, da svojim kiselinama i mirisavim sastojinama podražuju okus i tako poboljšavaju hranu. Povrće i voće jako djeluju na crieva time, što ih podražuju na veću gibljivost. Izvrsno služe probavi celulozne biljke, kao što špinac ili špinat, crveno zelje, rotkva, celer i t. d. Razne vrsti kupusa, kelj i mrkva ne prijaju svakome, jer uslied razvijanja plinova nadimaju crieva i potrbušinu, a time izazivlju boli tegobe. Stoga se preporuča, da se kod kuhanja toga povrća (osobito kelja i mrkve) upotriebi malo natrijskog hidrokarbonata (soda bikarbona) ili pomiešano u jelu ili poslije jela. Tako se sprečava razvijanje plinova, a i probava se znatno poboljšava. Nezrelo voće prouzročuje proljev radi podraženja tankoga crieva, zato valja jesti samo zrelo voće. Iznimku čine krastavci, koji se upotrebljavaju i jedu samo dok su zeleni (nezreli). Ali i tu se valja čuvati, treba ih usoliti, da im se oduzme suvišna voda, jer su onda manje škodljivi. Nažalost ne jede se u nas onoliko povrća, koliko bi potrebno bilo. Radničtvo se pretežnim dielom hrani krumpirom radi jeftinoće, a imućniji mesom. U drugim zemljama, osobito na jugu, jede se mnogo povrća, što vrlo koristi narodnom zdravlju. U

novije vrieme sve se više širi spoznaja o vriednosti biljevne hrane i voća, što je naročito važno za široke slojeve pučanstva. **Nu valja osobito naglasiti, da se i povrće i voće mora prije uživanja brižljivo očistiti, jer prolazi kroz tolike ruke — i zdrave i bolesne — da se lako mogu prenositi bolesti.**

Mahunjače. Pod ovim se imenom razumievaju grah, grašak i leća, koje sačinjavaju jednu skupinu s razmjerno bogatom sadržinom bjelančevine (legumini-sočivnina). Mahunjače imadu osim bjelančevine i obilje celuloze (drvenog vlakna), koja se najviše nalazi u ljuskovnom ovoju i koje smetaju i ometaju probavu. Budući da se drveno vlakno ne dade odstraniti ne mogu se mahunjače baš osobito preporučiti to manje, što u crievima razvijaju razne plinove. Kad se kuha grah, leća i grašak, ne smije se šteditи s mašću i ne smije rabiti za kuhanje voda koja sadržaje u sebi vapna. Mnogo su korisnije mahunjače u obliku brašna i konzerva. Ovako se bolje dadu probavljati nego kuhani plod.

Kako se voće i povrće ne može uviek svježe dobiti, to se služimo raznim načinima sušenja ili konzerviranja (uzčuvanja). Najnaravniji i najjeftiniji je način **sušenja voća.** Drugi način konzerviranja (uzčuvanja) je **ukiselenje povrća,** koji je način već od pamtivieka u običaju kod raznih naroda (na primjer kupus zelje, repa, krastavci) i to je takozvano kiselo zelje — bez dodavanja kiseline. Za zdrave ljude je kiseli kupus dobro jelo a za one koji su slabije probave, naprotiv je nepodesno, jer stvara jake naduhe i vrlo podražuje crievo. Kupus mora po više sati polagano kuhati, jer je tako lakše probavljiv. **Voće se sprema ili ukuhava** na poznati već način u kutijama ili staklenkama ili saćuva u rastopini sladora. Kovne kutije mogu biti pogibeljne. Da se povrću uzdrži zelena boja, uzimlju često raztopinu bakra, koja je zdravlju vrlo štetna. Upada li ta zelena boja u oči bit će dobro, ako željeznu šipku uronimo u tekućinu, jer će štap odmah pocrveni i odkriti bakar.

O VARIVU

Prije nego li se povrće opere mora se točno pregledati i pretražiti sve životinjice (gliste, kukce, crviće i t. d.) i pokvareno lišće odstraniti. Prema vrsti variva, kako koje varivo zahtjeva izreže se i u osoljenoj vodi kuha, koja se kasnije ociedi. Variva koja lahko neomekšaju kao kelj, šparga i t. d. dodaje se kasnije sol. Variva koja i nakon kuhanja moraju zelena ostati moraju se sa jako osoljenom i vrućom vodom pristaviti za kuhanje i samo u početku pokriveno kuhati. Kad je kuhano saspe se u cjedilo, ispere hladnom vodom. Variva što nadimlju kao kelj ili gorka kao i repa i salata štrbka (endivija) popari se prije kuhanja vrelom vodom, pusti da neko vrieme pokriveno miruje, onda ociedi, drugom vrućom vodom pristavi i pokriveno kuha.

KRUMPIR

Nijedna zemaljska plodina osim kruha ne zauzima tako važno mjesto u hranitbi ljudi kao krumpir. Krumpir je vrlo bogat vodom, a siromašan bjelančevinom te mu hranljiva vriednost jedino stoji do sadržine škroba. Kad bi se čovjek izključivo hranio krumpirom, morao bi dnevno pojesti oko 5 kg krumpira. Kuhani su krumpiri u malim množinama vrlo dobri samo ih se mora dobro prožvakati. Pečeni su krumpiri manje vriedni. Po svojoj otrovnoj sadržini krumpir spada medju najotrovnije bilje, naime u red pomoćnica od kojih je najotrovnije velebilje (Belladona). Nezreli, smrznuti i kličavi krumpiri prouzrokuju poremećenje probave i proljev. Krumpiri u klicanju mogu se samo onda jesti, ako se klice i dielovi oko njih brižno izrežu, pošto baš u njima leži otrov (solanin).

KAKO SE KUHA KRUMPIR?

Oprani se krumpir stavi u lonac, pa se dobro napuni, nalije se do polovine vrelom vodom da se više pari nego li kuha, jer je paren bolji, osoli se i posiplje

kuminom i poklopcem dobro poklopi. Tako se kuha dok počne mekan postajati, što kod mlada krumpira obično biva nakon 1/4 sata a nekoji i napuca. Voda neka se sasvim povri, a lonac pusti pokriven postrance na ognjištu da se vlaga posuši. Za mnoga jela olupi se krumpir prije no što se stavi kuhati, no i tad se koža samo postruže. Za pečenje stavlja se u pečenjarku ili neolupljen u vrući pepeo.

KAKO SE KUHA SOČIVO?

Da se sočivo (pasulj, leća, suhi grašak) laglje skuha i omekša namoći ga se očišćena i oprana u predvečer, a ako je više godina staro namoći još prije. Za kuhanje najbolja je meka voda čista kišnjica, tekučica ili iz zdenca. Ako se nema mekane vode onda se kuha sa nožnim šiljkom ugljično-kisela natrona (soda bikarbona) da omekša. Kada voda zavrije ohladi se i prociedi. Sočiva se moraju jako polako kuhati, pokrivena i sa malo vode. Kad se jako povrije voda, dolije se opet vrelom vodom, osoli istom onda kad sočivo postane meko, a ne smije se mješati varjačom, već samo stresti lonac. Sočivo ne smije popucati, nu mora se dati jako lako drobiti. Grašak treba po prilici dok bude mekan tri sata, leća dva sata, a pasulj 1½ sata. Ako se kuha sočivo za zamastiti vrelom mašću, dobro je da se kuha zajedno sa nešto slanine ili nalieva tustom vrelom juhom na mjesto vode.

KAKO SE POHRANJUJE POVRĆE DA OSTANE SVJEŽE?

Od velike je važnosti iz štedljivih razloga u kućanstvu ako se znade povrće, zelenje, korienje itd. dobro pohraniti, jer se u prvom redu može povrće i korienje kupiti kad u bujnom rastu posjeduju najveću tečnost i sva ljubka svojstva, a drugo možemo ih kupiti u svako vrieme kad su najjeftinija. Ako nam ali nije poznat postupak kako ih se može pohraniti onda

smo primorani da ih kupujemo za skupe novce na tržištu ili u površarnama svaki puta kad ih trebamo u ono vrieme kada su sva svoja ljubka svojstva i tečnost izgubila.

CVIETAČU POHRANITI DA OSTANE SVJEŽA

Cvietača se u jesen prije nastanka mrazova odreže sasvim do zemlje, vanjski listovi se snime, oni ali koji se nalaze uz cviet svežu se oko cvieta, čime se zapriječuje da do njega ne dospiju razne nečistoće i glave se stave na svježi vlažni piesak u podrum. Umjesto da se cvietača odreže od koriena može se i zajedno korienom izvaditi iz zemlje ili ju sa korienom u zemlju u podrumu zagrnuti.

ANDIVIJA (ENDIVIA-ŠTRBKA) SALATA

Zimska andivija, koja se prije nastupa zime za suhog vremena iz zemlje izvadi, ostavi se 14 dana na suhom mjestu da sasvim uvene, očisti se toliko koliko želimo pohraniti, svežu se zajedno i okrenute zajedno s listovima zagrnu u vlažnom piesku u podrumu. Ostale andivije se takodjer rasprostru u podrumu na jednoj dasci, a i očisti se od toga samo toliko koliko se treba prigodom pojedine potrebe i zagrne se. Na taj način možemo imati kroz cielu zimu andivije salate. Ne škodi andiviji ako se za vrieme ciele zime drži izvan zemlje. — **Ili** — andivije se objese, kako su izvadjene iz zemlje s korienjem, uzicama na tavanu kamo sunce ne dopire, a kasnije kad nastupi smrzavanje, objese se u podrumski pokrov.

CELER

Celeru se odrežu listovi do na nekoliko centimetara sa izuzetkom od takozvanih listova od srca (bokvica), koji se mogu ostaviti nešto duže. Ukopa se u svježi piesak, gdje ostaje preko zime svjež. Ako se ne može

sav pohraniti u podrumu, onda se mora za suhog vremena izvaditi iz zemlje, zelenilo odrezati i u suhe jame koje smo prije toga posuli suhim pieskom, pokriti s letvicama, na ove položiti slamu i konačno na to zemlju nabacati.

PERŠUNOVO KORIENJE

Za suhog vremena u jeseni izvadi se korienje, očisti, odkinu se veliki listovi i zagrnu u podrumu u piesak, tako da srce ili klicalište ostane ne pokriveno. Da uzmognemo u zimi imati zelenog lišća od peršuna, napunimo u jesen jedan sandučić sa zemljom u koju se ukopa više sitnih korjenčića i stavi na neko mjesto zaštićeno od hladnoće. Ovako ali ukopano korienje izgubi pravi okus. Kadkada se mora zemlja malo ovlažiti.

Šećerna repa. Prigodom vadjenja iz zemlje mora se oprezno postupati i očistiti, jer ako se ozliedi, izlazi iz nje sok pa lahko gnjili. Pohranjuje se isto kao i peršunovo korienje u piesku.

Mrkve. Za suhog vremena u jeseni izkopaju se, očiste brižljivo od zemlje, ostave nekoliko dana, da se na zračnom mjestu posuše, zelenilo odreže i pohrani u podrumu. **Ili** — načine se jame kao kod celera i poslažu jedna do druge tako, da se izmedju svakog sloja može izpuniti zemljom.

Hren. U jeseni ili u proljeće prije nego počne klicati, izvadi se iz zemlje, očisti od zemlje i od sitnih korienčića i stavi u svježi piesak u podrum tako, da glave sa srčnim listovima, koji se ne smiju odrezati, ostanu nepokrivene pieskom.

KORABA

U jeseni izvadjene iz zemlje i očišćene do srčnih listova stave se u piesak u podrum ili se ukopaju u zemlju u podrum i pokriju zemljom. Na ovaj način održi se najdulje i najtečnija je.

Cveklu — ciklu. Očisti se od zemlje, listovi odrežu do srca i pohrani u piesak u podrumu.

KRUMPIR

Za suhog vremena, najbolje u mjesecu rujnu, izvade se iz zemlje, a ako je bilo vrieme kišovito, onda ih moramo u podrumu ili gdje drugdje na zračnom mjestu posušiti nekoliko dana prije pospreme. Ako su već suhi, istresu se na suhom mjestu u podrumu. Ako se nema podruma, onda se to čini na sliedeći način:

1. Negdje u zemlji koja nije podvodna i nije izložena poplavama, izkopa se jama dubljine od prilike 3 m i razmjerne širine. Krumpir se saspe u jamu toliko, da od površine zemlje ostane ne napunjeno 1 m. Na krumpir se nameće jedan sloj suhe ražene slame i zatrpa sa izkopanom zemljom.
2. **Ili** se dno i strane jame oblože sa slamom i na krumpir nameće slamu te zatrpa sa izkopanom zemljom.
3. **Ili** se dno i strane jame oblože s daskama, pokrije njima i zatrpa sa izkopanom zemljom.
4. **Ili** se krumpiri naslažu u kupove na polju, kamo ne dolazi marva, u obliku čuna, visine od 1 m — 1 i pol m, pokriju sa slamom od 1 m, oko svakog kupa izkopa grabica za odticanje vode i svaki kup pokrije sa izkopanom zemljom koja se, da postane čvrsta i za laglji odticaj vode, još nabije lopatom. Kod jake zime pokriju se kupovi još sa gnojem.
5. Ako se želi pohraniti samo mala zaliha, onda se krumpir naspe u burad ili bačve a ove stavi u podrum na opeke ili na druga suha mjesta zaštićena od zime.

PORI LUK

U ljeti posadjeni pori luk u jesen se izvadi iz zemlje, očisti od listova i pospremi u piesku, koji se kadkada mora navlažiti.

LUK

Luk mora da se je već nagnuo i držak požutio, kada ga se vadi iz zemlje. Za tu svrhu mora se iza-

brati po mogućnosti suhi topao dan. Luk se razprostre, da se posuši na zračnom tavanu, odkinu se svi dugi listovi i korienčići, sveže se u vience i objesi se na nekom mjestu zaštićenom od zime.

ČEŠNJAK

Kad se je češnjak povadio iz zemlje i na zraku dobro posušio izaberu se dobri komadi očiste od svih nečistoća, svežu u vience i pohrane na isti način kao i luk.

GLJIVE

Da se gljive mogu dulje vrieme uzdržati svježe, prokuhaju se u solnoj otopini jako izmješanoj s paprom. Otopina ociedi i naslažu u staklenke i preko njih nalije vina. Staklenke se moraju zatim dobro začepiti.

SMRČKOVI

1. Obično se to čini u papirnatim vrećicama.
2. Stave se sa solju u staklenku, staklenka zaveže i na taj način uzdrži. Prije uporabe za jelo moraju se dobro u vodi izprati.
3. Smrčki se prorežu na nekoliko dielova, pošto smo pješćane čestice, koje se nalaze na držcima, dobro odsjekli i pomno pretražili, da nije ostao koji crv u njima. Čisto se operu, naslažu u hladnu vodu i prokuhaju. Kada je to učinjeno, iztresu se u plitku zdjelu, s hladnom vodom više puta preliju tako, da se očiste od svega pieska, ostave u jednom cjedilu da se prociede i zatim ovako svježe ili posušene troše. Propisno je da se posušene prije uporabe još jednom prokuhaju i od vode ociede.

REPA

1. Dno i strane bačve obložе se podpuno sa sivom bugačicom. U bačvu se naslaže repa a izmedju svakog sloja repe umetne se bugačica. Tako se bačvica do vrha napuni. Gornji red repe takodjer se pokrije bugačicom. Zatim se bačva poklopi čvrsto poklopcem i pohrani na nekom suhom mjestu zaštićenom od zime.

2. Uzme se toliko komada repe, koliko je potrebno za jedan obrok i ovo napunjava u toliko lonaca, koliko je za tu pohranu nuždno. Lonci se moraju čvrsto zatvoriti (zavezati), da do njih ne može doprieti zrak. Zatim se spreme u jednu izkopanu jamu, koja je daskama i slamom obložena i pokriju zemljom. Po potrebi svaki puta izvadi se po jedan lonac, ali se ne smije natrag stavljati neupotrebljeni, moguće preostali dio repe kojeg lonca, jer će se pokvariti.

3. Repa se u jesen za suhog vremena izkopa iz zemlje, očisti od zemlje, ostavi nekoliko dana na nekom zračnom mjestu da se posuši, odreže zelenilo koriena i pohrani u podrume.

4. Izkopaju se jame, pospu suhim pieskom i repe naslažu jedna do druge a izmedju svakog reda umetne se suha zemlja. Zatim se pokriju s letvama, raširi po njima slama i na koncu zagrne izkopanom zemljom.

ZELENI GRAŠAK

Mladi zeleni oljušteni grašak napuni se u suhe staklenke. One se začepe, ne prečvrsto, stave se u jedan kotlić s hladnom mekanom vodom tekućicom koja siže do grla, staklenke, ne do čepa. Izmedju svake staklenke stavi se sieno, da se ne dotiču i pusti da nekoliko puta uzavru. Kotlić se skine s vatre i pusti ohladiti, zatim se staklenke čvrsto začepe (zasmole) i polože u piesak u podrum tako da je grlo staklenke okrenuto dolje.

KISELI KRASTAVCI

Uzmu se liepo zeleni sitni krastavci, izribaju se čistom platnenom krpom, stave u zdjelu s nešto soli i octa i ostave u njoj ležati 24 sata. Nakon toga iz-

vade se iz zdjele, posuše se, naslažu u staklenke, nalije na njih uzavreli ocat, pusti ohladiti i staklenke čvrsto zatvore. Nakon 3 dana ocat se ociedi, a ponovno se zavrije i opet nalije na krastavce. Nakon 3 dana opet se još jednom ponovi taj postupak ali s tom razlikom, da se ovaj puta octu doda nešto estragon octa, dugačkog papra (paprike) nekoliko klinčića i sitni luk. Pusti se sve ohladiti, staklenke se dobro zatvore i pohrane u podrum. Ovako pripravljeni krastavci drže se nepromienjeni više godina.

NAČIN SPREMANJA KISELIH KRASTAVACA U DOMAĆINSTVU

Uzmu se najmanji krastavci posve nezreli, koji su bez pogreške i liepo zelene boje, stave u hladnu vodu, očiste se s ne preoštrom kefom i opet stave u hladnu vodu. Kad su u toj vodi još jednom oprani, izvade se iz vode polože na krpe i svaki pojedini dobro posuši. Uzme se jedna bačvica, koja mora imati sa obje strane dno, ali tako da jedno dno i to gornje ima otvor sa čepom za zatvaranje kroz koji se može lahko turnuti ruka. Na dno se posipa kopar, komorač, nekoliko listova od višnje, komadić kocelja (alaun), nešto lišća od vinove loze, nešto trave sporiša (željezarka) koje će uzdržati liepu zelenu boju i svježinu, i dosta španjolskog bibera. Iza toga položi se jedan red krastavaca a na njih napried spomenuto lišće i mirodije, na ovo opet jedan red (sloj) krastavaca što se tako dugo nastavlja, dok nije bačvica napunjena. Zatim se skuha vinski ocat i nalije na krastavce, da budu sa octom preliveni. Ovaj ocat se prije nalievanja izmieša s jednom šačicom soli, 2 dkg. klinčića, 2 dkg. bielog đumbira, 2 dkg. cielog bibera i nalieva uzavreo na krastavce. Iza toga se bačvica začepi čepom. Potrebno je kod toga da se za vrieme prva tri tjedna, bačvica svaki dan malo strese i kadkada pogleda, da li se je ocat upio u krastavce. Ako li je, onda se mora novi prirediti na isti način i nadoliti.

POHRANA I UKISELENJE ARTIČOKA (GARDUNA)

Uzmu se artičoki, vanjski listići odstrane, razrežu na četiri diela i poredaju u lonce ili u druge posude. Izpod prvog sloja stavi se sol, ocat i neka mirodijska mirisava, aromatična tvar kao na primjer: estragon (zubovac), lovorovo lišće, dugački papar (paprika) i t. d. Prije nego se načini drugi sloj, posoli se umjereno prvi sloj i prelije octom i tako nastavi sa svakim slojem, dok se posuda ne napuni. Među svaki sloj stavlja se sol, ocat i mirodije. **Na ovakav način mogu se pohranjivati i mnoge druge vrsti drugog zelenja (povrća).** Da se može povrće više mjeseci uzdržati, moraju biti posude dobro zatvorene da ne može dospjeti u njih zrak i moraju se držati na hladnom mjestu.

KISELO ZELJE (Ukiseliti kupus)

Izaberu se najčvršće i najsvježije glavice, odlupe se vanjske listove, glavice koje se slabo drže, prepolove, koceni izrežu a polutke na ribežu izribaju čim moguće tanje. Kada je zelje izribano, naslaže se u posudu (bačvicu), po mogućnosti plosnatu. Na dno posude prostru se listovi od kupusa. Izribano zelje izmieša se sa solju, suhim koparom, kimom, cielim biberom, narezcima tunje i naslaže u posudu (bačvicu). Prije nego što se zelje naslaže u bačvicu, mora se ona uzavrelom vodom dobro izprati. Iza svake naslage zelja, koja ne smije biti predebela, jer se teže prignječi, naslano se zelje ponajprije s rukama dobro prignječi, osobito na rubovima bačve a zatim još posebno s drvenim batom nabija tako dugo, dok se ne pojavi voda, koja se, kad je već dosta ima, odstrani. Da zelje bude tečnije, iza svake naslage, stavi se na njega još i narezanih finih jabuka (mandafija), tunje, hrena i korica od limuna. Kada je sve zelje poslagano u bačvicu i prignječeno, prostre se na njega biela krpa i pokrije drvenim poklopcem a na ovo stavi

težko kamenje. To se sve onda prepusti vrenju. Ako je prostorija u koju smo smjestili posudu sa zeljem toplija, vrenje će prije nastupiti. Od prejakog solenja nastupa vrenje kasnije, zato da se to požuri mora se voda, koja se pojavljuje nad zeljem, odliti u jedan lonac, istoj primješati isto toliko čiste vode i nešto jakog vinskog octa, sve skupa uzavreti i preliti preko zelja. Kada je vrenje dovršeno, onda se gornja nečista voda nad zeljem odstrani, poklopac, krpa i kamenje opere, ponovno prostre čista krpa, opet položi poklopac i kamenje, a bačvica se stavi na hladno mjesto, jer time zelje dobiva dobar okus. Vrenje se razpoznaje po dizanju mjehurića na površini zelja u bačvi. Kod toga se privlači rezki ugodno kiseli miris. Prigodom uporabe uviek se oduzimlje gornji sloj zelja, a nikako miešati ga. Mora se češće prati poklopac, krpa i kamenje. Bolje je uzimati za ukiseljenje manje bačvice, da se prigodom pranja nesposobno zelje za neuživanje ne mora previše odstranjivati, da ne ide u štetu.

KISELA REPA

Izaberu se jednako velike repe, dobro operu, odreže srce i korien. Naslažu se jedna do druge u posudu (kabao). Na svaki sloj repe stavi se dropa od groždja i tako se napuni posuda. Nalije se voda, pokrije poklopcem i kamenjem pritisne. Pere se kao i zelje. Kad se uzima za porabu, najprije se obijeli, na ribežu oriba i kuha.

SPREMANJE MAHUNA

Spremanje mahuna za varivo i salatu. Očišćene, oprane i svježe mahune naslažemo u boce, zalijemo svježom vodom i na vrh stavimo malo salicila. Boce čvrsto vežemo i kuhamo u pari pola sata. Kad su se ohladile, izvadimo ih iz vode i spremimo u smočnicu. Za nekoliko dana će se sadržina zamutiti, no to nas ne treba zabrinuti, jer će se ona nakon par dana opet

pročistiti. Ovako spremljene mahune u zimi upotrebljavamo za varivo ili salatu, samo ih još kuhamo i režemo po potrebi, odnosno postupamo kod priredjivanja kao sa svježim mahunama.

SLANI KRASTAVCI ZA ZIMU

Tvrdi, izabrani krastavci svake veličine operu se i odrežu im se peteljke. Zatim se naslažu u veliku posudu i preliju kipućom vodom (na litru vode velika žlica soli). Ovako pofureni krastavci stoje dva sata, zatim se slana voda odlije i stavi ponovno kuhati, a kad ponovno zavri opet s njome prelijemo krastavce i ostavimo mirovati tako dugo, dok nam druga, svježa i isto tako osoljena voda ne zavri. Medjutim naslažemo na dno boce kopra, cieloga papra, gorušičinog sjemenja i tanke kriške rezanog hrena. Zatim odlijemo i bacamo vodu, koja je medjutim zavrila na štednjaku. Kad se krastavci opet dovoljno ohlade, slažemo ih u boce i prelijemo vodom, kojom smo ih treći puta furili. Krastavce pričvrstimo daščicama i vežemo opranim svinjskim mokrim mjehurom. Boce ne smiju biti pune do vrha, mora od grla dva prsta ostati prazno. Boce ostavimo u kuhinji na stolu, gdje ih možemo uviek prigledati kroz nekoliko dana, jer je potrebno kroz to vrieme na svinjski mjehur stavljati mokru krpu. To je potrebno raditi kroz 5—6 dana, dok se završi proces vrenja, a mjehur bi mogao, ako je suh, za vrieme tog postupka puknuti. Krastavce, kad je prošlo vrieme, spremimo na hladno mjesto i vadimo po potrebi. Ovi su krastavci kiseli, kao da su spremljeni u octu, no mnogo su ukusniji, zdraviji i ostaju čvrsti, tvrdi i zeleni i kroz dvije godine.

KONZERVA OD RAJČICA

Rajčice, koje spremamo za zimnicu, ne smijemo nikada rezati nožem, već trgati rukama. Ako ih režemo nožem, kiselina rajčice, uslied dodira s kovinom, oksidira i rajčica se, kad ju spremimo, vrlo lako po-

kvari. Osim toga rajčica gubi na dobrom okusu, postaje gorka.

Svaka kućanica mora za zimu spremiti i rajčice. Kuhanje rajčica iziskuje mnogo posla, a i mnogo drva, zato iznosim kućanicama dva načina, kako će s malo truda, spremiti rajčice kao konzervu.

1. Dovoljna količina liepih zrelih rajčica raztrga se i stavi u posudu, pa se posoli koliko je već potrebno i ostavi preko noći mirovati. Drugog dana rajčice se kroz sito protiskaju i te tako protiskane rajčice stave u vrećicu ili čistu krpu (dosta tanko izprano platno). To se zaveže i objesi na zrak, da se voda izciedi. Kad je voda izciedjena, meso rajčice se stavi na dasku i puni u boce sa širokim grlom. Na koncu se na meso od rajčice nalije malo ulja, da zrak ne dolazi do rajčica, zaveže se i spremi na hladno mjesto. Tako spremljene rajčice trošimo u zimi, koliko trebamo, jer možemo bocu otvarati češće puta, no uviek moramo paziti, da na vrhu rajčice budu prekrivene uljem. Sok, koji se izciedi iz rajčica, možemo odmah upotrebiti za juhu ili dolijevanje variva i t. d. Ovaj je način bez kuhanja.

2. Zrele rajčice se raztrgaju, osole i ostave mirovati preko noći. Drugog se dana protiskaju kroz sito i stave se kuhati. Kuha se kao pekmez tako dugo, dok je gusto, a zatim odmaknemo od štednjaka i dok je još vruće primiešamo malo salicila (na 10 kg rajčica malenu žlicu). I tako pripravljena konzerva od rajčica, koja se sprema u malene boce, dobra je, a boca se može otvarati koliko je puta potrebno. Oba navedena načina spremanja rajčica osobito su praktična danas, kad vlada pomanjkanje boca i goriva.

SPREMANJE ŠLJIVA DA ZADRŽE SVJEŽI UKUS

Svježe, zdrave, rukom brane šljive s peteljkama, brišemo i slažemo u veliku bocu do vrha. Na vrh stavimo malo salicila (na bocu od pet litara pola žlice) te bez svakog drugog pridodatka boce vežemo i stavimo kuhati u paru, od početka vrenja 12 časaka. U

vodi ih ostavimo, dok se ohlade a onda ih spremimo. Zimi tim šljivama, koje ostaju skoro podpuno svježe, punimo valjuške (okrugljice). Šljive kod kuhanja puste vlastiti sok, koji se može takodjer upotriebiti za pravljenje likera i t. d. Tako spremljene šljive zadrže ukus svježih šljiva, a boca se može otvarati po potrebi i mnogo puta.

ŠTO TREBA ZNATI O NAJNUŽDNIJIM DODATCIMA JESTVINAMA?

Maslac

Dobar maslac mora biti skroz jednobojan, gust, mekan, čisto opran, ne posoljen, ne smije sadržavati nikakovu mlačenicu, mora ljubko mirisati i biti ukusan. Svibanjski maslac je najbolji. Jesenji je trajne čvrstoće i zrnat, ali nije više tako ukusan. Ne valja maslac, koji je drobljiv, bljutav ili slamnatog okusa. Takodjer ne valja sluzavi ili od raznih vrsta trava natrunjen odvratnim okusom i mirisom, stari, užeženi, previše slani maslac. Žuti maslac priredjuje se, ako se dobar maslac sa otopljenim šafranom ili kuhanim žumanjcima u povoljnoj količini dobro izmieša.

PJENICA

O dobroj kakvoći ovoga dodatka ovisi cieli uspjeh kolača. Lonac u kojem se nalazi pjenica stavi se u toplu vodu i promatra, da li će se pjenica nakon kratkog vremena početi dizati ili ne. Ako se je podigla, onda nije više za uporabu prikladna. Takodjer i ona, koja je dobra, mora se prije uporabe u malo hladne vode dobro promiešati, ako se želi nešto upotriebiti. Voda se odlije a pjenica prociedi kroz cjedilo, da se očisti od svake nečistoće.

SAČUVANJE PJENICE NA DUGO VRIEME

Ako se živi u nekom mjestu, gdje je težko u svako vrieme pribaviti si pjenicu, a želi se, da se ista sačuva u većoj količini na dugo vrieme, onda se postupa po

sliedećem propisu. Pjenica se tuče šibom, dok ne istanji, zatim se uzme jedna nova drvena sasvim čisto oprana zdjela i pomoću mekanog kista omaže se u nutrinju zdjele tanak sloj pjenice. Čim je ovaj sloj pjenice podpuno suh namaže se na njega drugi sloj, i pusti posušiti. To se čini tako dugo, dok nije ciela zaliha pjenice izmazana. Ciela naslaga pjenice može biti 6 do 9 cm debela i može se tako uzdržati uporabiva više mjeseci. Kada se treba za uporabu izreže se komadić i promieša u toploj vodi.

KAKO ĆETE SAMI PRIPRAVITI KVASAC?

Kućanicama, koje žive u većim gradovima, često se dogodi, da ne mogu dobiti kvasac. Stoga preporučam kućanicama, da se obskrbe s 10 dkg sitnog sasječenog hmelja, da ga stave u lonac i naliju na nj 2 litre hladne vode. Hmelj u vodi mora se kuhati pol sata. Potom procediti tekućinu kroz riedko platno, pa u vruću vodu staviti tri četvrt kg raženog brašna, sve to promiešati i ostaviti da se smjesa ohladi. Sutradan k toj smjesi dodati još 2 kg ječmenog brašna, od smjese praviti tanke ploške i brzo sušiti na zraku ili na suncu. Suh kvasac čuvati na propuhu. Kvasac podmiesiti uoči dana, kada ustreba. Inače postupati kao i sa svježim kvascem.

PRAŠAK ZA PECIVO (BACKPULVER LIEBIG)

Kod mnogih vrsta peciva možemo mjesto pjenice upotriebiti slanu mješavinu pod imenom prašak za pecivo, koji se u trgovinama uz visoke ciene prodaje, a koji si svatko može sam lahko i jeftino prirediti. Posve suhi prašak sode bikarbone 9 dielova mieša se s 8 dielova praška vinske kiseline (kamena) i 10 dielova rižinog brašna. Ovaj prašak za pecivo uzdržati će svoje djelovanje dugo vremena ako je posve suh i ako se brižljivo pohranjuje u dobro zatvorenim posudama.

PRAŠAK ZA PECIVO

Ako se nema pri ruci prašak za pecivo, može ga se prirediti od 50 grama soda bikarbone (natron)- 25 g vinske kiseline u prahu i 100 g rižinog brašna. Sve se dobro izmieša i nekoliko puta prosije kroz sito od strune.

BRAŠNO

Treba nastojati da se ima uviek suhog brašna, jer ne samo što je ono nuždno za priređivanje neke hrane da ljepše uspije, već je i mnogo izdašnije od mokrog brašna. Isto je tako potrebno imati više vrsti brašna na zalihi, jer za poslastice i skvašeno tiesto (digano) treba najfinije, dočim za osmočene (mašćom prelievane) i slične tjestenine bolje je i tečnije prostije brašno ili barem pomiešano. Isto tako za zapržak, za umake i juhe uzimlje se najfinije brašno, a za sve ostale zaprške prostije (krupičavo). Pripravljeno brašno mora se držati na suhom i prozračnom mjestu, zaštićenom od prašine. Često se mora izpremiešati i po 2 puta na sito prosijati. Prije nego li novu zalihu spremimo u shranište, mora se shranište od ostatka starog brašna dobro očistiti.

BRAŠNO PLJESNIVO

Sigurno je, da je brašno stajalo na vlažnom mjestu. Uzmite drvni ugljen, stuckajte ga i stavite u jednu pamučnu vrećicu i metnite tu vrećicu u brašno. Ugljen upija vlagu, pa i loš miris po pliesni. Isto tako nastojte, da je brašno čim više na zraku, pa je dobro, da ga što češće premetnete, da dođe što više u dodir sa zrakom.

VAŽNOST SOLI

Veoma važan i neobhodan sastavni dio hranivih obroka jeste kuhinjska sol ili kako se ona u kemiji

zove: natrijev klorid. To je pored fosfora i vapna jedini anorganski sastavni dio hrane koga biva u hrani i njenim obrocima u nedostatnim količinama, tako da je dopuna obroka kuhinjske soli uobičajena u svim gospodarstvima. Kuhinjska sol je od velikog značenja za ostvarenje sokova za probavu hrane (solne kiseline), ona sudjeluje kod probave masti, bjelančevina, podpomaže cirkulaciju hrane u stanicama i sprečava tako nagomilavanje kalija u organizmu stoke. Sol također povećava i ukusnost hrane, te omogućava i ishranu takvom hranom, koja bi inače ostala neizkorištena. Iz tih razloga je kuhinjska sol jedina ruda, koju pravilno pridodajemo i stoci u obrocima hrane. Ako vam se vatra gasi, bacite na nju šaku debele soli, i opet će dobro gorjeti. Kada se prže ribe, ostane na suđu miris, namočite krpu u sol i trljajte suđe, miris će nestati. Ako vam se u smočnici pojave puževi, istresite na pod sol i puževa će nestati. Sagove očuvate od moljaca, ako ih izprašite, posipate solju, razprostrite na njih novinski papir i zamotajte ih.

SODA BIKARBONA U KUĆANSTVU

Ovaj prašak, koji se rado uzimlje kod malih probavnih smetnja naročito žgaravice, koristan je u kućanstvu osobito kod priredbe raznih jela. Povrće, kao grah, suhi grašak, leća i slično, brže će se skuhati, ako se vodi doda na vrh noža sode bikarbone. Mlieko se može također sačuvati da se ne skisa, ako mu se doda malo sode bikarbone i s njome zajedno prokuha. Kod kuhanja kiselog voća uštedit će se na šećeru, ako se doda malo sode, a mnogi kolači postanu naročito prhki s malim dodatkom sode. Maslena tiesta, kao i ona za razne kekse, dobiju naročiti ukus sa pridodatkom sode. Važno je, da se soda bikarbona izmieša sa šećerom i onda umiesi u tiesto. U vrućim ljetnim danima često se dogodi, da varivo malo ukisne, a to se može popraviti ako se prokuha s malo sode bikarbone.

VRIEDNOST LUKA I ČEŠNJAKA
LUK I ČEŠNJAK JE DOBAR KAO ZAČIN I IZVRSTAN KAO LIEK

Crveni luk i češnjak dvie su stvari, koje u kuhinji zauzimaju važno mjesto. Neki je poznavalac kuharskog umieća rekao da izmedju 1000 dobrih recepata ima 999 u kojima se spominje luk kao začin u raznim oblicima. Luk posjeduje osim toga važnih sokova, koji izvanredno dobro uplivaju na ljudski organizam. Češnjak je odavna poznat kao dobar liek protiv skleroze i raznih probavnih smetnja, a crveni luk upotrebljava se takodjer priesan ili pečen kod mnogih bolesti, bilo unutarnjih bilo vanjskih. Seljački narod u velike cieni vriednost luka, osobito Bugari i naši Turopoljci, čiji je luk poznat u stranom svietu i nema seljačke kuće, gdje se on ne troši u velike, bilo sam uz komad kruha, bilo kao začin kod jela. Vriednost luka cienili su već najstariji narodi. Zloglasni rimski car Neron, bio je strastven ljubitelj luka. On je na odredjene dane u mjesecu jeo isključivo samo luk, jer je osim drugih vriednosti, koje luk ima, upoznao, da se od njega dobiva liepi glas, a Neron je sebe držao za velikog pjevača. Sok od luka smatrao se je izvrstnim sredstvom za njegu ljepote, kojega su nebrojene ljepotice upotrebljavale. »Nesalonski« miris ublaživale su drugim mirisima. Uistinu, mnogą jela ne bi naš okus podnio, da nema luka u njemu. No iako kućanica znade vriednost luka u kuhinji, malo njih znade da u lukovicama ima sumpora, fosforne kiseline, šećera, eterskog ulja i još drugih hranjivih soli, koje su vrlo važne za čovječje tielo, tako da luk dapače zamjenjuje cio niz drugih začina i čini ih nepotrebnima. Njegov sok vrlo dobro djeluje kod prehlade, jer raztvara sluz i pospješuje njegovo izbacivanje, sok od luka pomiešan s medom ili šećerom dobro je sredstvo

protiv kašlja. Kod poremećene probave bolova u želudcu i crievima sok od luka čini prava čudesa. Pečeni luk je naprotiv težko probavljiv.

SOK OD LUKA POSPJEŠUJE PORAST KOSE

Ogriešio bi dušu, da čitaocima, osobito gospodi, ne odkrijem još jedno dobro svojstvo luka. Treba vrške prstiju (kažiprsta i srednjega) umočiti u sok luka i njima trljati kožu glave. To činiti 2—3 puta tjedno u večer. Baka, koja je dala taj savjet, izkušala ga je, pa ga je preporučila svakome onome, tko se čudio, da njen muž u dubokoj starosti nije ni malo ćelav. Savjetujem gospodi da pokušaju, dobit će bujnu kosu i dapače valovitu kosu. Radi mirisa u jutro se kosa može oprati.

ČEŠNJAK ODSTRANJUJE PRITISKE NA SRCE

Češnjak odstranjuje pritiske na srce i njegove sudove koji su posljedica katara, koji nastaje uslied pretjeranog pušenja. Još od starih vremena spominje se češnjak kao izvrstan liek. Češnjak ima veoma koristno djelovanje na sadržaj crieva, spriečava trulenje, uništava štetne bakterije u crievima, stoga je uviek vriedio kao izvrstno sredstvo kod pošasti sviju vrsta, koje su vezane s radom probavnih organa i zato je oduviek bio cienjen kao pučki liek. Osobito djelovanje koje izazivlje češnjak nije ustanovljeno ni kod kojeg drugog prirodnog lieka u takovom obsegu. U sasvim kratko vrieme nestaje pritiska i bolova u trbuhu i javlja se apetit. — Nakon svega toga može se našim gospodarima samo preporučiti da povećaju uzgoj luka i češnjaka na svojim gospodarstvima i kućanstvima.

PODRIETLO NAŠEG VOĆA I POVRĆA

Tropski i subtropski krajevi su pradomovina voća i povrća. Često je raširenо mišljenje, da je naše voće

i povrće od uviek udomaćeno u našim krajevima te da kao takovo nije od nikud prenešeno. To je mišljenje krivo, jer je većina našeg voća i povrća samo udomaćeno kod nas. Iz područja Sredozemnog mora potiče: koraba, sálate, artičoka, poriluk, češnjak, peršin i grašak. Prednja Azija nam je dala: jabuku, krušku, trešnju, dunju, lješnjak, badem, smokvu i vinovu lozu. Srednja Azija: špinat i sitne vrste graška i leće. Indija je pradomovina limuna i naranča te nekih drugih vrsta sladkog voća, koje se još slabo udomaćilo u našim krajevima. Podrietlo iz srednje Amerike su buče i razne vrste vrtnog graha, a krumpir, rajčica i duhan upoznati su u južnoj Americi.

POVRĆE KAO LIEK

Kućanice, kad prolaze trgom i ne misle, a često i ne znaju, da mnogo povrće i zelenje, koje je izloženo na klupama, ne sadrži samo hranive tvari, već da se u mnogom varivu i povrću nalazi i po koji taj liek, koji bi ona mogla vrlo lako upotriebiti u svom domu. da predusretne ili da njima lieči pojedine bolesti, odnosno nelagodnosti svojih ukućana. Da pomognem kućanicama osvježiti možda zaboravljeno znanje donosim im nekoliko savjeta, kako će pojedina variva i za koju svrhu upotriebiti.

Rabarbaru spominje već glasovita bilinska knjiga »Pen-king« starih Kineza, koja je izašla na sviet oko godine 2700 prije Kristova rodjenja. I kućni liečnik egipatske kraljice Kleopatre Grk Dioskorid rado je propisivao rabarbaru za jelo kao liek i dobro sredstvo za probavu.

Korabica sadrži vrlo mnogo hranivih soli, a ribana i promiešana s ribanim lukom osvježujuća je salata, čije bogatstvo na hranivim solima vrlo blagotvorno djeluje na sastav krvi.

Povrtnica (očišćena i ribana) pospješuje rad bubrega.

Špinat sadržaje vapno, natrona i željeza, koji su vrlo potrebni slabokrvnim i malokrvnim. Ljudi, koji boluju na bubrezima ili mokraćnom mjehuru, ne smiju jesti špinat zbog sadržaja oksalne kiseline. **Jednako djeluje i kiselica.**

Cvjetača obiluje natronom, koji čisti organizam od kiselina.

Zelena salata sadržaje mnogo željeza, stoga utječe veoma povoljno na stvaranje krvnih zrnaca kalcija i kalija i bolestnici je redovito dobro podnose.

Mrkva ribana s malo octa, limuna i šećera, daje osvježujuću salatu, koja pospješuje probavu i pročišćuje krv.

Cikla ili cvekla. Bolestnici na bubrezima morali bi često uživati ciklu. Velika je šteta, što cikla kuhanjem gubi veliki postotak svoje ljekovitosti.

Celer, i lišće i korien, djeluje jačajući živce, čiste krv i dobro utječe na bubrege. Gubi oštrinu, ako ga stavimo u mlieko. S mliekom prokuhan lieči sušicu. Celer tjera mokraću, a nekoje stare knjige pišu, da djeluje i otrovno.

Peršun tjera mokraću, spriečava nadimanje, izvana stavljan na upaljena ženska prsa raztjeruje mliečne kvrge, ljekcvito djeluje protiv vodene bolesti. Sjeme je dobro protiv mjehurnih kamenaca.

Hren pročišćuje crieva i bubrege. Gubi oštrinu, ako ga stavimo u mlieko.

Kiselo zelje takodjer je dobro ljekovito sredstvo. Sok kiselog zelja ubija razne bacile, koji se zadržavaju u jetrima, bubrezima i crievima, te želudcu. Tko boluje na gihtu, slabokrvnosti ili teškoj probavi, neka pije taj sok. Dobra svojstva kiselog zelja gube se kuhanjem.

KORISTI OD SVJEŽEG LIMUNA

Poznato je, da je limun vanredno voće radi svog velikog sadržaja vitamina C. Njegova je uporaba svestrana počam od korice, koja sadržaje eterično ulje. Sok se najviše cieni a poznat je kao limunada, dodaje se jelima, a služi umjesto octa za salatu. — Da ublažite bolove upaljenih ozebina, stavite na njih oguljene i od koštica očišćene limune; najbolje da limun narežete u kolute, te privežete bielom krpom i ostavite preko noći. Činite li to kroz nekoliko dana, bol će prestati, a nestat će i upala. Osim toga mogu se kriške limuna upotrebljavati kod glavobolje, koju uvelike ublažuje.

RAZNE VRSTI MASTI U KUĆANSTVU.

Životinjska i biljna mast i njihove prednosti.

Nauka o prehrani dokazala je, da izmedju životinjske i biljne masti nema nikakve razlike u pogledu hranjivosti. Biljna je mast šta više lakše probavljiva, jer sadrži u specifičnoj težini nešto više vode od životinjske masti, no ona je i manje izdašna, jer se kod ugrijavanja oddieljuje voda od masti. — To naše kućanice znadu i poznaju pod imenom »mast štrca«. Dobro je da kućanice znadu nešto više o masti uopće.

BILJNA MAST

Umjetna hranjiva mast sastoji se iz stanovite vrsti ulja (kao na pr. kokosovo) ili masti o čijoj dobroti ovisi izradjeni proizvod iz mlieka, žutanjka i krumpirovog brašna sve u odredjenom omjeru. Pomno izradjeni tvornički proizvod takve masti, pored visoke ciene i racioniranja (odredjivanja obroka) životinjske masti, dobro bi došao kućanicama. Loša, ili bolje rečeno, slaba strana takovog proizvoda u najviše slučajeva je pomanjkanje vitamina, pa se kod upotrebe takovih masti oni moraju, osobito kod djece, nadoknaditi drugim hranjivim jelima, osobito voćem.

ČISTI MASLAC

Čisti maslac u dobroj kakvoći bezuvjetno je najbolji proizvod masti. On ima ugodno sladkasti okus, a

sadrži i miris oraha. Čovječji ga organizam (ustrojstvo) može primati bez štete, kako u sirovom stanju, tako i u raznim jelima. Visoka ciena maslaca na žalost, onemogućuje njegovu upotrebu u poželjnoj količini. Radi visoke ciene maslaca dogadja se, da seljaci, koji ga donose na trg i koji ga proizvode, ne samo da ne posvećuju izradbi maslaca dovoljnu pažnju, već ga na sve moguće načine patvore, osobito pridodatkom brašna, vode i t. d., pa on tako postaje i teži. Neizkusni kupac će težko razpoznati patvoreni maslac. No ovdje treba spomenuti, da čisti maslac treba duže vrieme da ponovno stvrdne, dok će naprotiv patvoreni s vodom i brašnom vrlo brzo postati tvrd. Umjetni maslac »margarin« ne sadržaje mliečne masti, već samo svinjske, koštane i bubrežne. Kad topimo maslac i vidimo, da se kod ugrijavanja jako pjeni, da se na dnu posude stvara talog, onda možemo biti sigurni, da maslac nije posve čist. Kućanica se kod kupnje maslaca može jedino osloniti na osjećaj mirisa i okusa, dok se na boju ne može osloniti. U zimskim danima čisti maslac ima svietliju, bjelkastu boju, jer su krave upućene na stajsku hranu. Sadržaj kiseline maslaca (maslačna kiselina), koja mu podaje okus, pospješuje njegovo kvarenje (maslac postaje užežen). Želimo li maslac zadržati svježim kroz dulje vrieme, moramo ga staviti u vodu. Ako ga stavimo u slanu vodu i na hladno mjesto, onda ga možemo održati svježim i kroz mjesec, pa i više dana.

SVINJSKA MAST

Svinjsku mast kućanica nabavlja u trgovini ili ju sama kod kuće pravi, t. j. nabavi slaninu i »razpusti je«. Kod kuće topljena mast izvrstnog je okusa i lako probavljiva. Kod kupljene masti takodjer je domaćica izložena patvorenju, pa nesavjestni trgovci patvore mast na razne načine, medju inim dodavanjem ulja, glicerina i t. d.

MAST DOBIVENA OD LOJA

Mast dobivena od loja s govedjih bubrega, teleća mast i od jaraca težko je probavljiva i ima oštar okus. Takva je mast dobra samo za priugotavljanje težkih jela, zimskog povrća i t. d. Ove masti vrlo se brzo stvrdnu. Zato se jela priredjena tom masti moraju poslužiti uviek na dobro ugrijanim tanjurima, a kod upotrebe, kod začina, treba uzeti samo malu količinu. Želi li kućanica, ako ima takvu mast, istu popraviti, može to učiniti, ako je prokuha s mliekom.

MASTI DOBIVENE OD ŽIVADI

Masti dobivene od živadi vrlo su ukusne pa ih kućanice ako do njih dodju, vrlo rado daju svojoj djeci namazane na kruh. Osobito je izdašna mast od guske, pa je zato vrlo cienjena u kućanstvu. Domaćica može razne od navedenih masti prokuhati medjusobno, kao na primjer mast od loja s govedjih bubrega, sa svinjskom masti ili onom od živadi, svinjsku mast s telećom i t. d. Prokuhavanjem takvih masti popravit će bolja mast lošiju, slabiju mast, no u tom slučaju mora se uzeti nešto veća količina bolje masti, a lošije masti manje. Samo na taj način popravit će se lošija mast i biti upotrebljiva, štoviše dobit će okus dobre masti.

ČIŠĆENJE POKVARENIH MASTI, ULJA, MASLACA

Na pol kilograma pokvarene masti, ulja ili maslaca nalije se 2 litre vrele mekane vode u kojoj je prije toga rastopljeno 8 grama sode bikarbone. Pošto smo ovu mješavinu dobro izmiešali, ostavimo ju da se podpuno ohladi. Na vodi ulje, ukrućena mast ili maslac koji plivaju odlije se ili odigne obere i voda baci. Ovaj postupak se opetuje još dva puta s kipućom vodom, ali bez sode bikarbone. Na ovaj način mogu se pokvarene mastne vrsti učiniti opet sposobnima za užitak i priredbu jela i kolača.

ŠTO ZNAČI MEKA, A ŠTO TVRDA VODA?

Poznato je svakoj domaćici, da je kišnica najprikladnija voda za pranje i kupanje i to zato što je najmekša. Izvorna i riečna voda je tvrdja, a bunarska najtvrdja. U školi smo učili, da se voda sastoji iz dva diela vodika i jednog diela kisika. No takav sastav ima samo kemijski čista voda, jer svaka druga voda osim vodika i kisika sadrži još mnogih drugih sastojina, poglavito raznih rudnih (mineralnih) soli. Što je više takovih soli u vodi, tim je voda tvrdja, a što ih je manje, tim je mekša. Za piće je tvrda voda ukusnija od meke, ali za veleobrtne svrhe, za pranje rublja i za njegu tiela manje sposobna. U bregovitim krajevima, voda je u glavnom polutvrda, a u nizini tvrda.

ZANIMIVOSTI O JAJIMA

Za živce i mozak je vrlo važan lecitin. Lecitin se nalazi u nekim biljkama, mlieku, ali najviše u jajima, svejedno je da li je tvrdo ili meko kuhano, tek meko je lakše probavljivo. Zanimivo je to, da se lecitin u jajima raztvara poslije 18 dana i nema ga više! Hranivost jajeta se obično precienjuje.

JAJE LIEČI JEČMENAC NA OKU

Jednostavno domaće i neškodljivo sredstvo protiv protiv tako neugodnog i bolnog ječmenca na oku je svježe tvrdo kuhano jaje. Kuhano jaje prorežemo po duljini, izvadimo žumanjak, a bjelanjak još topao (koliko toplo možemo) stavimo na bolestno oko. Do jutra ječmenac je od topline sazrio i izlio se u bjelanjak. Oko izperemo burovom vodom. Ako je potrebno postupak ponovimo.

DA LI JE JAJE SVJEŽE ILI KAKO SE IZPITUJE STAROST JAJETA?

Da li je jaje svježe mora poznati svaka kućanica. Unutarnjost kokošjeg jajeta sastoji se gotovo u tri četvrtine iz vode (oko 11 postotaka čini mast, 14 postotaka bjelančevina, 1 posto ima rudnih sastojina i 74 posto vode). Iz tog sastava izračunata je specifična težina. Ona je 1,085, ali vriedi za podpuno svježa jaja. Budući pak, da je ljuska jajeta šupljikava, zbiva se stalno izparivanje i na taj način smanjenje težine jajeta, pri čemu obseg jajeta dakako ostaje isti. Uslied toga se specifična težina stalno mienja. Za ustanovljivanje starosti jajeta treba uzeti deset postotnu raztopinu kuhinjske sole (to jest na jednu litru vode 100 gr. soli) i staviti u nju jaje. Svježe jaje potonut će i ostati na dnu posude. Drugog dana držat će se samo vršak jajeta dna, a okrugli dio počet će se odvajati s dna. Ako je jaje staro četiri dana, stajat će pod kutem od 30 stupnjeva, a ako je staro osam dana pod kutem od 45 stupnjeva. I tako dalje. Čim je jaje starije tim se više diže jedna strana njegova u vis. Ako je starije od 4 tjedna stajat će podpuno vodoravno. Ako jaje pliva u takovoj raztopini kuhinjske soli, onda možemo s podpunom sigurnošću zaključiti da je trulo. — Jednostavan pak dosadašnji način ispitivanja jajeta koji nemaju posebnih sprava je sliedeći: Dotaknete li jezikom vrh od jajeta, to su oba vrška kod pokvarenog jajeta hladna a kod zdravog je bar jedan vrh topao. Isto se tako lako vidi pri običnoj svieći ili prema svietlu sunca da li je jaje zdravo ili pokvareno, prema prozirnosti i mrljama u jajet.u

SPREMANJE JAJA ZA ZIMU

Mnoge kućanice žele spremiti jaja, jer ih u stanovito doba godine (proljeću) mogu na tržištu dobiti i veće holičine. Postupak kod spremanja je vrlo jednostavan, a ima nekoliko načina, da se jaja i kroz par mjeseci održe uporabivima. Za spremanje uzimaju se samo posve svježa jaja. 1. Najjednostavniji način spremanja je u razne žitarice, a naročito je dobro proso, u pepeo od drva, posve suhu piljevinu od drva i to tako, da se jaja ne dotiču jedno drugog. Jaja ne

smiju biti na toplom mjestu spremljena. 2. Drugi način jest, da se jaja oliče kašom od sadre ili lanenim uljem (firnisom). U tom slučaju lupina ne će propuštati zrak i jaja se ne mogu posušiti, odnosno pokvariti. 3. U pet litara vode raztopi se kilogram soli i pusti kroz 20 časaka kuhati. Zatim se doda dvije-tri žlice živoga vapna i ostavi ohladiti. U tako ohladjenu vodu stave se svježa jaja i posuda spremi na tamno hladno mjesto. Na taj način zadržat će se jaja svježa i po više mjeseci. Kod vapnenih jaja nije bjeljanjak dobar za tučenje snjega. 4. Još se može spremiti tako, da se jaja slože u posudu i zaliju gašenim vapnom, te spreme u podrum na vlažno mjesto. 5. Kalijev mangan je takodjer dobar; u njemu se drže jaja 7—8 mjeseci. Kavska žlica tamnih zrnaca kalijeva mangana, koji se dobije u ljekarni, raztopi se u 5—6 litara prekuhane vode, te se u toj raztopini namakaju jaja, jedan sat nakon toga se izvade i osuše te spreme u pilovinu od drva. 6. U vapno se spremaju i ovako. Uzme se 1—2 kg gašenog vapna, šaka soli i raztopi u 25 litara kuhane vode. Dobro se promiješa i ostavi preko noći stajati, da se vapno staloži na dnu. Slijedeći se dan odlije tekućina s vapna i prelije preko jaja, koja se liepo slože u jednoj posudi. 7. Spremanje u vodeno staklo vrši se na taj način, da se jaja slože u zemljanu, staklenu ili od porculana posudu i preliju raztopinom od 1 litre vodenog stakla pomiešanog s 10 lit. prekuhane vode. Posuda se zaveže papirom i spremi na suhom, mračnom mjestu. Konzervirana jaja treba prije uporabe razbiti najprije u posebnu posudicu, da se vidi je li dobro za uporabu kod priredjivanja kolača, mesa i ostalih stvari u kuhinji. Za meko kuhanje ne mogu se ova jaja upotrebiti.

PAČJA JAJA TREBA DOBRO SKUHATI
da se ne zarazimo paratifusom ili da ne obolimo od upale crieva

Opasnost, koja prieti čovjeku od uživanja sirovih ili slabo kuhanih pačjih jaja, nije bila dugo poznata.

Ima tome najviše desetak godina, kako je ona odkrivena. Stvar je u tome, da se bakcil paratifusa ili upale crieva (Enteritis), koji se nalazi u spolnim žliezdama pataka može prenieti u jaja tih životinja. Uživanje svježih pačjih jaja pa čak i onda, ako su meko kuhana predstavlja opasnost. Zato treba uzimati ova jaja jedino kao tvrdo kuhana ili pržena. Kuhanje, koje traje deset časaka, ubija s izvjesnom sigurnošću sve bakterije. Pačja jaja ne smiju se upotriebiti za pripravljanje pudinga, majoneze i ostalih kolača u koja dolaze sirova jaja. Ona se moraju najmanje 8 časaka kuhati ili dobro pržiti. Postoji medjutim i mogućnost da se eventualne bakterije učine bezopasnima, da se pačja jaja zamoče na sekundu u vrelu 50% raztopinu sode. Nasuprot tome ne preporuča se nipošto spremanje pačjih jaja u vapnenoj razťopini. — Gušća i golubinja jaja takodjer ponekad mogu sadržavat bakterije paratifusa ili enteris skupine.

MLIEKO

Mlieko spada medju najvažnija jestiva, jer je izključiva hrana za novorodjenčad. Osim materinog mlieka najvažnije je za čovjeka kravlje mlieko, a iza toga kozje i magareće mlieko. Mlieko sadrži sve tvari, koje su nuždne za izgradnju čovječjeg ustroja. Za odrastlog čovjeka ono nije dostatno, premda mu je u svako vrieme koristna hrana. Svježe mlieko ima vrlo ugodan ukus, koji kuhanjem nažalost nestaje, ali kuhanje ima tu svrhu da uništi bakterije, osobito bakcile tuberkuloze i cjepogljivica. Mnoge i mnoge pošasti (epidemije) tifusa i škrleta potekle su iz kravskih staja. Izvori zaraze su ponajviše nečista vimena ili nečiste posude. U novije doba počeo se maslac više iztraživati, te se došlo do zaključka, da u mnogo slučajeva sadržaje kao i mlieko bacile tuberkuloze. Kod nekih se naroda azijske Rusije upotrebljava mlieko za proizvodnju pića, koje je podvrženo vrenju. To je piće i kod nas uvedeno — to je kefir. U Bugarskoj i kod nas se osim običnoga kravljeg, ovčjeg i bivoličinog pije još

i tako zvani Joghurt mlieko (kiselo mlieko). Kefir i joghurt mlieko je vrlo ugodno i osvježujuće piće i dostatno hranljivo. Kefir i joghurt mlieko pravi se vrenjem koje prouzročuju cjepogljivice i kvasogljivice. Budući da se kefir proizvadja u svim velikim mljekarnama, to ga je bolje kupovati, nego li kod kuće priredjivati. Joghurt je vrlo sličan kefiru.

KAKO SE PRAVI JOGHURT (bugarsko kiselo mlieko)

Joghurt se pravi tako, da se u kuhano kravlje mlieko (ovčje ili bivoličino) naspu Maja fermenti (Maja bacili, bugarski bacili, kvasogljivice), pa se mlieko pušta zgrušati, dok se posve ne ukiseli. Seljaci ga vrlo vole, pa im je izim ostale hrane glavna narodna hrana.

KOZJE MLIEKO

Sastav kozjeg mlieka vrlo je slićan sastavu kravljeg mlieka. Iz kozjeg je mlieka teže praviti maslac, nego iz kravljeg mlieka, a i inače je mnogo slabije kakvoće, inače se taj maslac odlikuje podpuno bielom bojom. Od kozjeg se mlieka dobije izvrstan sir.

OPASNOST ZARAZE MLIEKOM

Djeca nekog šumara u Švicarskoj, dok su pila majčino mlieko, bijahu zdrava ko kremen, kad su bila odbijena od prsiju, obolješe naglo od tuberkuloze, te su doskora i umrla. Bijahu kasnije hranjena kravljim mliekom i to od krave, za koju se tek kod klanja izpostavilo, da je ikričava.

SIR

Poput mlieka i maslaca je i sir vrlo važno hranivo, Sir nastaje ako se običnom mlieku dodaje sirilo — tvar iz telećeg želuca pa se mlieko zgruša. Zgrušanoj se sirnini dodaje nešto kuhinjske soli, zatim se pojedini izmiešani dielovi stave pod gnječilo (prešu), te se kroz

14 dana osuše na zraku. Iza 4—6 tjedna stavlja se sgnječeni sir u podrum da dozrije. Od 10—12 litara mlieka dobiva se oko jedan i po kg. sira. Dokazano je, da u dozrelom siru pogibaju bacili tako na primjer od kolere za jedan dan, a od tifusa za tri dana. Pljesnivci, koji se često nalaze u siru, te se ističu svojom zelenom bojom, niesu ni najmanje pogibeljni. Opasnije je, ako se u siru razvijaju ličinke crvića, ili ako se u njemu nagniezde grinje, takav sir se nesmije jesti. I sir se patvori te na tržište često dolazi umjetno pravljeni sir. Tih se patvorina valja čuvati.

KAKO SE PRAVI ŠVICARKI SIR?

Obični sir od skisnutog mlieka treba dobro ociediti da bude suh, a onda ga fino izmrviti s valjkom na daski. U tako izmrvljeni sir doda se maslaca (na 1 kg. sira 10 dkg.) te na istu količinu jedna žličica sode bikarbone. Tako priredjeni sir stavi se u posudu i na blagu (polaku, tihu) vatru, te se mieša s kuhačom, dok se smjesa dobro sastavi (sir s maslacem). Kada je to učinjeno, stavi se sir u kalupe (posude) i ostavi kroz neko vrieme da vrije. Što sir dulje dozrieva to je bolji.

KAKO SE PRAVI ~~ŠVICARSKI~~ travnički SIR?

Travnički se sir pravi iz ovčjeg mlieka na planini Vlasiću kod Travnika. Svježe se pomuzeno mlieko podsiri za jeda do jedan i pol sata sa sirilom, a zatim se gruševina tek površno razreže i drobi, pa se gruda usipa u vrečice, gdje se 7—8 sati ciedi. Zatim se gruda vadi, valja rukom u kuglu pa opet razvuće i tako razvučeni kolač ostavi se neko vrieme kod prozora da se malo ispiri ili se pak odmah metne u kačicu. U kačici se sir soli i tako da se nasvaka dva i pol kg sira uspe dvije šake soli. Zatim se zatvori drvenim poklopcem na koji se metne kamen. Tako se radi u jutro i u veće dok se kačica ne napuni. Iz 100 litara ovčjeg mlieka dobije do 25 kg sira.

KAVIAR (posoljena ikra)

Od ribljih se jaja pravi kaviar, to je ikra ribe jesetre. Radi skupoće mogu se njime hraniti samo bogatiji ljudi. Zapravo je vrlo hranljiv, jer ima u njemu bjelančevine i masti. Osim toga podražuje tek i zato se rado preporuča poslije bolesti, osobito ljudima, koji su slabog teka. Inače je kaviar vrlo poznata i obljubljena poslastica.

SLADOR

Kao najvažniji skup hranljivih tvari jesu ugljikohidrati, a medju njima osobito škrob. Nu daleko poznatiji je slador, jer taj ugljikohidrat nije samo hrana, nego i vrlo obljubljena poslastica. Trgovački slador potječe iz dva izvora: iz soka sladorne trstike i iz soka sladorne repe. Tome naprotiv odgovara grozdani slador, koji se nalazi u svim sladkim plodovima, te se tvornički ne proizvadja. Dobar je slador čisto biel, tvrd i suh, svjetlucav, koji se topi u vodi. Pravi slador nema u sebi nikakovih stranih sastavina pa ni vode, ako je već ima, to je u takoj neznatnoj množini, da uopće ne dolazi u obzir. Modrikavo-biela boja je umjetno učinjena, jer i najfinije vrsti sladora pokazuju žućkastu boju koja se s ultramarinom, koji se u vodi ne topi popravlja u modrikasto bielu boju. Jedan od nuzproizvoda sladora je s l a d o r a č a (s i r u p), vrlo sgusnuta raztopina sladora. Sladorača se može dobiti iz svih plodova, koji imadu u sebi sladora, a najpoznatiji je voćni sok. Šećer se rabi i kao liek kod zanemarenih rana, jer odstranjuje neugodan vonj, spriečava širenje bujevina. (Mesnata zrnca i divlje meso). Rana se nadebelo posiplje šećerom, te se nježno poveže. Povoj se mienja jedan do dvaput na dan.

SAHARIN

Sladkim tvarima valja dodati još i umjetnu tvorinu saharin. To je kemijski proizvod, koji je 500 puta sladji od običnog sladora, te ga često rabe kao naknadu sladoru u prievarne svrhe. Kao hranivo ne vriedi, jer

mu manjka svaka hranjivost, a k tomu je tako odurna sladka okusa, da ga se ne može ni jesti, dapače po mišljenju nekih (Dr. Heinrich Schierbaum) je i škodljiv po zdravlje. Važan je samo za ljude, koji boluju od sladorne bolesti, jer im pruža neku naknadu za zabranjeni slador.

MED

Dok je slador umjetan proizvod, dotle nam priroda daje govtov proizvod vriedan dar u medu, koji ima u sebi najviše sladora. Jedan od najboljih i najukusnijih je cvjetni med, zatim lipovac i primorski med (radi kadulje). Dobre vrsti meda su svietlo žute i jasne boje — neznatnije vrsti su tamnije i često mutne boje. Nažalost i tu ima patvorina, koje se — za skupi novac prodavaju. Med se patvori iz bojadisane škrobne sladorače, kojoj se dodavaju razne tvari kao: brašno, guma, vosak i t. d. Med je izvrstna hrana, pospješuje probavu, te je blago čistilo, a koristan je i kao liek.

PATVORINE POSLASTICA

Poslastice se smatraju razkošnim pecivom, jer se sastoje od bjelanjka, mlieka, sladora, meda i t. d. Valja ih ipak spomenuti, jer se manje imućnima pružaju patvorine, koje su često i štetne po zdravlje. Jeftine poslastice su mješavina kojekakvih manje vriednih tvari. Da im se poveća težina, dodaje im se često sadra i težac. Na mjesto pravog sladora uzima se jeftini slador od krumpira, u kojem se već više puta našac sičan ili arsenik, a okus je nadomješten umjetnim esencijama koje nemaju ni truna voćnog soka u sebi. I razna mastila bojadisana a napose to vriedi za sladkiše, koji su živo zeleno obojeni, te su radi svoje otrovne sadržine (arsenika) vrlo opasni i mogu izravno djelovati kao otrov.

KRUH

Kruha ima mnogo vrsti, već prema tomu, od koje se vrsti pravi. Bieli se kruh pravi iz pšeničnog brašna.

Crni kruh se pravi iz mješavine raženog i pšeničnog brašna. Najgrubiji je kruh priredjen iz krupno mljevene raži i posija. U južnim zemljama je važno kukuruzno brašno, ne samo kao pecivo nego i kao žganci ili palenta. U podunavskim zemljama, uopće — u jugoistočnoj Evropi, peče se kukuruzno zrno na vatri kao kesten (kokice), te se tako jede. Da se iz brašna dobije kruh mora biti pečen. Kad bi tiesto bilo samo s vodom pomiešano, postalo bi uslied topline vrlo oporo i težko probavljivo. Glavni je postupak pečenja kruha vrenje. Tiesto mora biti rahlo. Postavi ga se na toplo mjesto; gdje djelovanjem kvasca (kvasac se nalazi u samom tiestu) nabuja (diže). Tako zvano kvasno tiesto i nije no obično tiesto, što buja ili vri i od koga se obično ostavlja po jedan komadić za drugo tiesto. U novije doba upotrebljava se tvornički kvas. Vrenjem se žitna skrob pretvara u slador, a slador opet u ugljičnu kiselinu i alkohol. Dok je škroba, uzdržaje se i vrenje. Nekoje se vrsti brašna ne upotrebljavaju za tiesto, jer kod njihovog vrenja se ne razvija ugljična nego maslačna kiselina, koja kvari tiesto. Ovamo spada raženo brašno, koje pekari često upotrebljavaju, ali takav kruh je kiseo i netečan. Tiesto postaje rahlo, kad mjehurići ugljične kiseline rastjeruju tiesto. Kad se kruh peče, škrob nabuja, a time se i tiesto diže. Izvrstan je t. z. **Grahamov kruh** od krupno smljevenog pšeničnog brašna i posija za ljude, koji trpe od slabe probave. Treba mi spomenuti još **aleuronat kruh,** koji se proizvadja iz pšenične bjelančevine. Vriedi jedino za dijabetičare (ljudi, koji boluju od sladorne bolesti), kojima je inače kruh zabranjen, odnosno u vrlo maloj mjeri dozvoljen. — Gdje nema prilike, da se kruh u većim količinama spremi, tamo se upotrebljava tako zvani trajni kruh ili dvopek. Pod tim se ne razumijeva poznati razkošni dvopek iz pšeničnog brašna, već tvrdi mornarski dvopek, koji se prije uživanja mora istom razmočiti. — Osim brašna daje nam žito i drugih nuzproizvoda koji se često rabe, ali većina kućanica ne poznaje podrijetla. Tako imamo **krupicu (gris)** sitno smljevena

pšenica bez posija, zatim **prekrupicu (tarana, kaša),** ječmena i pšenična zrnca u obliku malih kuglica i **sago (škrob),** koji se pravi iz kukuruze, riže i pšenice, a sastoji gotovo iz samog škroba. Ovamo spadaju još i druge vrsti kaša, oljuštena i grubo smljevena zrnca od zobi, ječma, heljde i prose.

PRIREDJENO BRAŠNO

To je tvornički proizvod, koji služi u različite svrhe, a rabi se u kuhinji kao sirovo tiesto. Pravi se dielom od fino razdrobljenog brašna, a dielom od brašna, u kojem je škrob već pretvoren u slador. Najpoznatiji brašneni proizvodi su: makaroni i majzena brašno. **Makaroni** su mješavina od sjemenog bjelanjka (ljepiva), a majzena brašno je sitno smljeveno kukuruzno brašno. Oboje služi u kuhinji.

KRUH ZA DIABETIČARE (SLADORNA BOLEST)

10 dkg. raženog brašna pomiešati s 6 žlica dobroga ulja, zatim tu smjesu na vatri dobro ugrijati, te dodati 6 deci vruće vode i sve skupa procieditи kroz sito. Kad se ohladi doda se 6 dkg. običnog brašna, 6 dkg prosijanih mekinja, 6 dkg. prženog brašna, 2 deci mlieka, pa se sve to zamiesi kao tiesto i peče u toploj peći.

OCAT

Dodatna sredstva, osobito ocat za priredjivanje mnogih umoka većim dielom kupuje se kod trgovaca, dotaći ću se samo onih vrsti octa, koji su obljubljeni, pa ih se često rabi i koji se mogu kod kuće prirediti. Ocat nije samo prieko potreban začin u kuhinji, on je i vrlo dobro, izkušano sredstvo kod mnogih lakih obolienja. I vino i ocat i rakiju možemo dobiti od voća. Od voća kao što su jabuka i kruške dobiva se zdravo i ugodno piće slično vinu. Za voćno se vino više beru ili tresu jabuke. Ako se jabuke meću na hrpu, da bolje sazru, onda se gnječe. Ono pak voće, koje se

trese, mora se odmah u vino preraditi. Sve voće, koje se preradjuje u voćno vino, neka se prije u badnjevima dobro opere, da se očisti od razne nečistoće. Crvljivo, ubodeno od osa ili nametnika voće, mora se izrezati i očistiti. Kad je voće oprano, meće se u posebno gnječilo, gdje se izreže i zgnječi. Nakon toga meće se masulj u preše, da se sok ili mošt prevrije. Imade li u moštu premalo sladora, može ga se dodati i to na 100 litara 2 do 4 kilograma. Nakon što je mošt odavreo i očistio se pretače se voćno vino u čiste i zdrave bačve, i to svaka 3 mjeseca, t. j. četiri puta na godinu. Osim pretakanja, bačve se s voćnim vinom nadopunjavaju svakih 8 dana, jer bi se inače lako pokvarilo. Dalji je postupak s voćnim vinom isti, koji i s vinom od groždja. Ocat se pravi ne samo od vina, već i od jabuka i krušaka. Ljetne kao i divlje jabuke najzgodnije su za taj posao. U rodnim godinama pada mnogo voća, osobito onoga, koje je crvljivo. Takovo je voće osobito prikladno za ocat. Opalo, crvljivo ili drugo voće, neka se očisti, a poslije toga stuče se ili zdrobi u masulj. Taj se masulj pušta u badnju na toplu mjestu 4—5 dana, da se ukiseli. Kad se ukiselio, dobro se izmješa i opet se pušta 4—5 dana, da još bolje ukiseli. Nakon toga se masulj ispreša, a dobiveni se ocat spremi u bačve. Što su jabuke i kruške sladje, to se dobiva bolji ocat.

RAKIJA SE DOBIVA NA SLIEDEĆI NAČIN

Zgnječi li se sladak plod i pusti li se u prikladnim posudama da prevrije, nastaje vrenjem od sladora alkohol i ugljična kiselina. Ako se sad taj prevreli masulj destilira, dobiva se »žganica«, koja po dotičnom plodu ima svoje ime, kao na primjer »kruškovača«. Plod, koji se za rakiju odieli neka bude što zreliji, jer u njem ima onda više sladora, pa se žganjem dobiva i više alkohola. Neki običavaju plod zgnječiti, a dobiveni masulj meću u bačvu da odavrije. Bačve se ne smiju napuniti masuljem, jer se on vrenjem diže, pa se zato ostavlja u bačvi nešto prostora.

Na bačve je dobro metnuti vrelnjače, da lako izlazi ugljična kiselina.

ESTRAGON (ZUBOVAC) ILI BERTRAM-OCAT

Ovaj izvrstan ocat priredjuje se ovako: 100 grama svježih narezanih estragona uz pridodatak od 1 grama salicilne kiseline prelije se u jednoj boci s 1 litrom dobrog jakog vinskog octa i drži začepljeno 8 dana. Iza toga se estragon stiskanjem izciedi u jednu porculansku zdjelu i ugrije skoro do vrenja, te dobro pokrito ostavi da se nekoliko dana hladi. Zatim se ociedi kroz jedno sukno ili filtrir papir, napuni u boce do vrha, dobro začepi i ležečki pohrani, jer se inače za kratko vrieme pokvari. **Kod uporabe ovog octa ostaju krastavci uviek tvrdi.**

MALINOV OCAT

Zgnječe se zrele maline, ostave nekoliko dana odležati, nakon toga se izmieša svakih pol kilograma s 8—10 litara vrlo jakog octa i zatim nakon 24 sata kroz sito prognječe i tekućina s malo šećera osladi. Malinov ocat odlikuje se svojim ljubkim ukusom, mirisom i liepom crvenom bojom. Još ima jedan drugi način. Stavi se u jednu staklenku od 7 litara zapremnine 1½ litre zrelih i pomno očišćenih malina, napuni staklenka s dobrim vinskim octom, doda k tomu nekoliko cielih klinčica i nekoliko zrna čitavog bibera, nešto glavičice (Neugwürz), staklenka dobro zaveže, i ostavi tako dugo na suncu izložena, dok maline ne pobiele. Ako bi ocat bio premalo crvene boje, izvadi se maline i u staklenku stavi nekoliko šaka svježih malina i ostavi još dalje suncu izloženo dok ne postane ocat liepe crvene boje a jagode ne pobiele. Zatim se ocat prociedi kroz sukno ili upijač (bugačicu), napuni u čiste boce i pohrani na hladnom mjestu.

LIMUNOV OCAT

Uzmu se limuni, kora tanko oljušti, izreže bielo, razreže srž, izvade koštice a razrezana kora i srž

stave u vinski ocat u staklenki, koja se izloži suncu. Nakon nekoliko dana napuni se ocat u posebne boce, koje se dobro začepljene pohrane na hladno mjesto.

KAKO SE PRAVI PIVO KOD KUĆE?

U 10 litara hladne vode pristavi se 15 do 25 dkg. cielog prženog ječma i 1 dkg. hmelja. To se kuha jedan i pol sata. Sada se doda 20 dkg. prženog šećera i kuha još jedan sat. Tekućina se stavi hladiti i kad je mlačna doda se 1 dkg. zamućene pjenice. Sada se prociedi i ljeva u boce, dobro zatvori čepovima, preko kojih se stavi komadić platna, da čep ne iskoči. Čepovi se prije moče u vreloj vodi, jer se s takvim čepovima lakše zatvore boce. Prvih osam dana drže se boce na toplom, da tekućina prevrije, a poslije se spreme na hladno.

KAKO ĆETE SAMI NAČINITI PRAVI »KNEIPP«?

Uzmite 1 kg ječma, proberite ljepša zrna i očistite ga od smeća. Zatim ga u nekoliko mlakih voda dobro izperite, dok ne bude zrno čisto. Tako smo ga ujedno nakvasili. Čisti ječam razastremo na dasku, koju smo najprije pokrili sa 2—3 reda novinskog papira, sloj ječma neka ne bude debeo. To treba držati u toploj kuhinji i svaki dan dobro kvasiti mlakom vodom. Novinski papir podržava vlagu, pa će za 2—3 dana ječam proklijati. Dok budu klice po prilici 2—3 cm velike, obustavite klijanje, tako da ječam naglo sušite na štednjaku. Klice će se osušiti i pomoću trljanja sasvim će se odlučiti od zrna. Postupak klijanja pretvara škrob ječma u slador, a kad još na nagloj vatri izpržimo ječam (samo u manjim količinama) da postane smeđ, dobili smo »Kneippovu sladnu kavu« uz jeftin novac.

SVIBANJSKO VINO

U svibnju istom procvali prvenac (cvijet od svibanjskog cvijeća — prvenac — trnovac — Waldmeister — Asperula) uberi, neka bude 5 do 6 satih u hladu da uvene, onda očupaj s debelih petljika cvietiće, metni u vrč, pa na svaku šaku prvenca nalij 7 dcl. slabog bielog vina, šećerom osladi, unutra stavi 1 naranču u kriške porezanu i neka tako miruje 1 sat, zatim napuni čaše te skupa s križkama naranče donesi na stol.

PIĆA ZA BOLESTNE

RAŽENA VODA

Jedna žličica raženog brašna ukuha se u 4 decilitra vrele vode i neka vrije nekoliko časaka, neka čas postoji, a zatim se procjedi. Pije se protiv nahlade i sušice.

SLUZAVO PIĆE

Prekrupu (Gerollte Gerste) ili rižu ili ovsenu kašu (zobeni bungur) kuha se s vodom ili juhom. Ovaj sluzavi izvarak se ocijedi i pije mlačan, kod proljeva. Vodi od prekrupa može se dodati i malo limunova soka. Za vodu od kaćuna (salep) ukuha se 1 žličica kačunova praška u 4 dcl. vrele vode. To vrije nekoliko časaka, onda čas miruje, a zatim se prociedi.

VODA OD JEČMA

Po prilici 14 dkg. ciela i obrisana zrnja od ječma kuhaj s 1 i pol litre vode dok ne popuca kožica, tad neka čas miruje, a onda čisto kroz ubrusac prociedi. Ovaj se izvarak pomieša s malo limunova soka ili s vinom i šećerom i pije se kad trpimo od promuklosti, kad nas draži na kašalj ili protiv nahlade u trbuhu. S oguljenimi bademi priredjeno piće kao lako mlieko jest dobro kod upala, jer osobito dobro razhladjuje.

MLIEKO OD BADEMA

Mlieko od badema je najizvrsnije piće, koje ni najmanje ne uzrujava. Od oguljenih badema pravi se i daje malko piti protiv kašlja, a kao piće i za razhladiti

pravi se od neoguljenih badema. To je dobro i protiv proljeva. Mlieko od badema kao osvježujuće piće pravi se na ovaj način. Uzme se 28 dkg. oljuštenih sladkih i 17 grama oljuštenih gorkih badema, jako sitno se smrvi te s 4 i dvije desetine litre hladne vode malo razmiješa i tad pusti da neko vrieme stoji. Zatim se prociedi to bademovo mlieko kroz čisti i s više voda izprani ubrusac. Promiješa s 28 dkg. stučena sladora, ponovno prociedi i u bielu bocu pretoči i stavi na led. — Čini se i ovako: uzme se 14 ~~pol~~ dkg. sladkih, velikih ne crvljivih i samo četiri gorka badema, olupi i istuče u mjedenom ne željeznom mužaru, jer inače postaje mlieko smedje boje. Prigodom tucanja mora se uviek nadolievati jedna žlica vode da ne postane uljnato. Kada je smjesa dobro iztucana onda dolijemo 70—105 cl. vode, prema tome kako jako mlieko želimo imati, prociedi se kroz gusto platno i zasladi šećerom koliko je nužno. — Može se i na ovaj način: uzme se 14 ~~pol~~ dkg. sladkih olupljenih badema, stucaju se u mjedenom mužaru u kašu, dolije prigodom tucanja jedna žlica ružine vode, prociedi kroz gusto platno, doda opet ružine vode potrebnu količinu šećera i nešto sladke korice ili vode od breskovinog lišća. Ovako priredjeno bademovo mlieko vrlo je ohladjujuće piće izvrstnog ukusa.

BADEM GORKI JE OTROVAN

Raste kao drvo u našoj Dalmaciji. Jezgra se rabi protiv groznice, bolesti želudca, crieva i za umirenje srdčanih bolova. Valja uzimati umjereno, jer u većim količinama uslied sadržaja strašnog otrova cijankalija može biti smrtonosan.

KUKURUZNI ČAJ

Ovaj aromatični i hranljivi čaj priredjuje se na posve jednostavan način. Uzme se po prilici pol kg. zdravog kukuruza, dobro opere i pristavi u lonac te nalije hladnom vodom. Kuha se tako dugo, dok voda ne pobieli, zatim se ociedi toliko vode, koliko je potrebno. Jedan do dva žutanjka mieša se dobro sa šećerom, i

kad je pjenasto lieva se u to kukuruzna voda uz neprestano miešanje. Ovaj je čaj vrlo dobar proti kašlju osobito onda ako se pravi sa žutim šećerom (kandis). Pije se što je moguće topliji, a za djecu se osobito preporučuje.

IZVRSTAN DOMAĆI ČAJ

Osušen lipov cviet pomiešan sa suhim lišćem od jagoda, peteljkama (držalicama) od trešanja i višanja, kupinovim lišćem i suhim bjelinjkama (oljuštinama) od jabuka. Izvrstan je s mliekom ili rumom.

KINEZKI ČAJ

U svih divljih i kulturnih naroda na svijetu pokazuje se potreba da se izim obične hrane uživa još i razdražujuća jela i pila. S naravnog gledišta treba sva razdražujuća sredstva odbaciti, jer čim se tielo umori, ono treba i počinka, a ne da ga se raznim sredstvima podstrekava na življi rad. Ta se zla navika osobito udomila u velegradovima, gdje život brže teče, a ljudi su gramžljiviji. Dražila, što se u nas rabe, pripadaju skupini alkaloida, koja obiluju spojevima dušičnih ugljika, te su najglavnije fiziološke sastavine većine otrovnih biljki. U kavi, čaju i kakau je takodjer alkaloid, koji ima razdražljivu moć. U kavi i čaju se taj alkaloid (otrov) zove kofein, a u kakau teobromin. Najvažnija sastavina čaju je aromatičko ulje i alkaloid »tein«.

Kao »čaj« naziva se svaki naljev, ali u pravom smislu rieči je to lišće od grma čajovca. Najobičniji je kinezki čaj, koji se je u Kini udomio već pred 2000 godina, a odavle raširio po cielom svietu. Kinezki čaj raste u Kini, Japanu i južnoj Indiji. Najbolja je vrsta kinezkog čaja tako zvani »carev čaj«, za koji se uzima najfinije lišće, ali taj rietko dolazi u trgovinu, jer su ga u prijašnje doba brali samo za carski dvor. Od različitih vrsti razlikuju se dvije glavne smedji tamni i zeleni čaj. Od prve je Pecco čaj, a od druge Haysan čaj najbolji, ali kao najbolji smatra se karavanski čaj. Iako

je crni čaj slabiji od zelenoga, to ga ipak mnogi predpostavljaju, pošto je manje izložen patvorenju. Osobito je ukusan kad se pomiješa 15 dkg. carskog čaja i 21 dkg. cvieta od čaja. Ništa tako lako ne izlapi svoj ljubki mirisni okus kao čaj, kojega njegovi ljubimci ciene samo jedino radi tog njegovog izvrstnog okusa. Najbolji je čaj, ako ga se s kipućom vodom nalije, pa nekoliko časaka ostavi na miru, da mu djelotvorne sastavine priedju u vodu. Ako predugo stoji, postaje opor, gorak i prejak, što je vrlo nezdravo. Mjesto da osvježuje živce, razdražuje ih, te čovjeku otimlje san, napunja ga nemirom i drhtavicom. Prouzročuje i napadaje srca i astmu, a katkada i neugodno opija čovjeka, što se obično svršava omamom i bezsvjesticom. Kad se metne čaj u posudu, uzme se za 6 šalica 3 pune žlice čaja, tad se iz početka nalije na čaj samo nekoliko žlica vrele vode da listići nabreknu, onda nalije ostalu vodu, pa nakon 4 časa prociedi čaj u šalice. Dulje ne smije čaj čekati, jer gubi na boji i okusu pa može biti i škodljiv.

KAKO ĆEMO ZNATI DA LI JE ČAJ PRAVI?

Danas često čovjek kupuje »mačka u vreći«, a čaj danas ima vrlo visoku cienu, pa je nepravo, ako nije pravi. Znade se da se čaj mnogo patvori, pa je tako nadjeno da je u 27 pokusa bilo 6 pravih čajeva. Čaj se naime rado mieša s raznim lišćem i pupoljcima, kao s bukovim, vrbinim i šljivinim. Da je čaj pravi, poznat ćete po ovom: Uzmite malo čaja u čašicu pa ga prelijte toplom zavrelom vodom. Zatim listiće stavite na bijeli tanjur i prelijte ih hladnom vodom i ispremiešajte da listići otvrde. Ako je lišće pravi čaj, onda će ono biti još zeleno, ako je lišće pocrnilo, onda to nije pravi čaj, već nešto drugo.

KAKAO I ČOKOLADA

Drvo kakaovac podrijetlom je iz Amerike gdje najbolje uspieva. Plodovi su mu nalik na naše zrele krastavce te sadržavaju u sebi do 40 sjemenaka — kakaovih bobica, biele boje, gorko oporog okusa. Te se bobice izvade iz mesnatog ploda, očiste i osuše na zraku i tako posmedje. Prije uporabe valja ih ispržiti poput kave (kod 100 stupnjeva vrućine), samljeti i izvaditi im sadržinu. Lako topiva sadržina se toplim valjcima sitno izvalja, te se ohladi, iza čega se pretvara u čvrstu, smedju i mastnu tvar, kakaovu tvar. U glavnom se iz nje proizvodi čokolada, kojoj se još dodaje šladora i mirodija (vanilija i sladke korice). Čokolada jest doduše alkaloidno sredstvo (teobromin) ali ujedno i hraniva. Tiskanjem oljuštenih kakaovih bobica dobiva se mast, koja je poznata pod imenom k a k a o v m a s l a c. Patvorina čokolade ima na pretek. Jeftine vrste ne vriede ništa i ne djeluju osvježujuće na živce. Miješaju u nju svašta: brašno, žir, kesten, pilovinu, ovčju i teleću mast, te sesamovo ulje. — Kakao se pije kao i kava s mliekom i šećerom ili vodom. Tri pune žlice kakaovog praška ukuha se u 4 dcl. vrele vode, mieša, dok ponovno ne počme kipjeti i onda polako još četvrt sata kuha. Doda se 1 žlica hladne vode i izvarak stavi na stranu da se probistri.

ČOKOLADA (za 4 osobe)

Uzme se tri i pol decilitara dobrog skorupa i kuha. Dok kuha, doda se dvije ili tri (ako su veće samo dvije) izribane pločice čokolade i dalje neprestano mieša dok se ne napravi pjena, koja se s žlicom obere i u peharčiće (šalice) meće i kada su puni s užarenom lopaticom osmedji. To se čini tako, da se lopatica drži nad pjenom. Zatim se zamieša u malko hladnom skorupu jedan žumanjac, prelije ostala čokolada u ovaj i dobro prokuha, donosi zatim pjenaste peharčiće na stol i čokolada za nadolievanje da se pjena digne u vis nad šalicu. — Ili: čokolada se izriba i kuha u vodi, uzme s vatre i pusti málo mirovati. Medjutim stave se peharčići u vrelu vodu, krklja čokoladu u pjenu i stavlja pjenu sa žlicom pjenačom u šalice dok nisu sve šalice napunjene. — Pripravlja se i ovako: Metne se stanovita količina mlieka kuhati, usipa naribana čoko-

lada, kuha na vatri tako dugo, dok ne počne pjenušasto kuhati, pusti na strani još nekoliko časaka neprestanim mješanjem kuhati i doda potrebni šećer. Po volji može se ova mliečna čokolada sa žumanjcima razmiešati, ali u tom slučaju ne smije čokolada biti vrelovruća a još manje da kuha kad ju se hoće razmiešati, jer će se inače žumanjci skrutnuti. Kad kada se mliečna čokolada takodjer izmieša još i tvrdim sniegom od bjelanjka, ovaj se laglje skruti nego li žumanjac ako je čokolada kod dodavanja snijega prevruća. Kada se čokolada nalijeva u šalice, neka se ne razmieša s jajetom, već neka se to čini u onom času, kad ju se hoće poslužiti s nešto tvrdo stučenog sladkog skorupa. Može se takodjer stučeni skorup, mjesto da se izmieša sa čokoladom, na čokoladu u šalice stavljati.

KAVA

Kava — ovo obljubljeno piće svih mojih cienjenih čitateljica potječe iz Abesinije, odatle se raširila u Perziju i Arabiju (u 16 stoljeću). U zapadnu Europu uvedena je kava tek u 17-tom vieku, te je bila vrlo rietka i skupa, a nedugo zatim raširila se po svem svietu. Kavin grm vrlo je nalik na trešnju. U pazušću lišća smjestiše se bijeli cvjetovi, iz kojih se razvijaju bobice, trešnji nalik, iz početka zelene, zatim biele i najzad crvene boje. Da se proizvodi vrlo ukusno kavino piće mora se u prvom redu pobrinuti za nabavu dobre vrsti kave. Baš najznamenitija Moka kava iz Abesinije i Arabije ima najmanja zrnca, dok su amerikanske i brazilijanske vrste najgore. Najbolja vrst je moka, burbon, i mala zrnata arabska. Iza ovih sliedi levantinska, čije su bobice male, okrugle, svodaste i moraju imati žućkastu ili žuto zelenu boju i ugodan miris. Kava s otoka Jave ima najveća zrnca, ona sa Martinika, ako je dobra i prava, mora imati mala, okrugla, svodasta zrnca, u sredini smeđecrvene bobice sa srebrnastom sivom nježnom kožicom, koje ako ih medju prstima taremo, daju ugodan miris i prženo izvrstan ukus. One s Gvadelopa, Kaira i sv. Dominga smatraju se najmanje cienjenim vrstama. Kava se može uživati tek iza prženja, tek tada dobiva svoj pravi ukus. To je ulje i već spomenuti alkaloid kofein, koji djeluje podražajuće. Umoran čovjek kad popije kavu, postaje svježijim i sposobnijim za rad. U malim količinama ne škodi, no u većim količinama prouzročuje navalu krvi u glavu osjećaj vrućine, jače kucanje srca, a ako se je navečer uzima bezsanicu. Mnogi ne podnašaju kavu, jer je kava upravo otrov za njihove živce, djeci se je uopće ne bi smjelo davati, jer joj ne treba dražila nego hranila. Kod upotrebe kave ne djeluje samo kofein, već i ostali sastojci, tako slabe volju za jelo, a zapriečuju i probavu. Hranivosti kava ne sadržava. Velika i česta upotreba kave štetuje ustrojstvu tiela, zato se odstranjuje iz kave kofein. Da se dobije dobra i tečna kava potrebno je da se pomieša jaka vrst kave (Moka) s ukusnom (Java) nu svaka se peče posebice. Dugim stajanjem pržena kava izgubi u svojoj vriednosti, stoga je bolje češće pržiti male količine, t. j. onoliko, koliko je potrebno za kratku potrebu. Držati u dobro zatvarenoj kutiji, mljeti za svaki obrok koliko je nužno. Najjednostavniji i najbolji način kuhanja kave jest da se samljevena kava sipa u uzavrelu vodu, u njoj nekoliko puta prokuha, da se diže u vis, zatim sa žlicom hladne vode prestraši i dobro pokrito ostavi mirovati, da se kava slegne a tekućina zbistri i onda kavu ociedi. Najviše gubi kava na mirisnom okusu i jakosti, ako se kuha u otvorenim posudama. Ako je mlieko jako ili skorup dobar, onda je za jednu šalicu dovoljno samo malo crne kave — to zna svaka izkusna kućanica. Primjese i dodatci kavi ma kakovi bili i ma kako se nazivali samo pokvare ukus kave i ne treba ih upotrebljavati.

CRNA KAVA PO ŠVICARSKI

Kućanice u Švicarskoj običavaju samljevenoj kavi dodati na vršku noža soli, misleći, da kava time dobije osobiti izvrstni ukusni miris.

PATVORINE KAVE

Kava se patvori na sve moguće načine. Bojadiše se s olovom i bakrom, sa željeznim solima, ili je u buretu miešaju sa sačmom. Najnedužnije su mješavine ostatci kuhane kave, koji se uvelike kupuju po kavanama i restauracijama, te se dodavaju samoj kavi. Kao patvorine se još upotrebljavaju žitna zrnca, sjemenke od sunčanice, stučene datuljine koštice i drugo. Stoga je bolje, da se kava kupuje u zrnu, a ne u smljevenom stanju, jer se tako najlakše patvori.

NADOMJESTCI ILI SUROGATI KAVE

Su kojekakve loše i skupe tvari, kojima se hoće nadomjestiti prava kava. U Africi mjesto kave uživaju »**kola orahe**«, koji su takodjer razdražljivi. U nas je najobičniji nadomjestak cikorija (korjen vodopije). U pomanjkanju vodopije rabi se i blitva (cikla) i zrnca, odnosno sjemenke od groždja. Po svojim kemijskim sastavinama cikorija je sasvim različita od kave, te joj kvari ukus i oduzima joj osvježujuće svojstvo. Ostali su nadomjestci kave prženo sjemenje od žira, ječma, raži, mrkve itd. Mjesto toga je svakako bolje uzimati mlieko ili koju hranljivu juhu.

PUNČ

Na 3 litre vode uzme se 70—84 dkg. šećera, sok od 3—4 limuna i 7 dcl. ruma ili araka (rakija od riže — pirinčevica). Šećer se raztuca na sitne komadiće i s izciedjenim sokom od jednog limuna kroz sito prociedi u zdjelu, nalije na to uzavrela voda od 3 l i rum, pokrije zdjela s pristalim poklopcem i ostavi punč na vrućoj peći još neko vrieme mirovati.

KNIKEBAJN

U čašu se nalije malo vinovice i isto toliko finog likera da bude čaša na pol puna. Sad se pomnjivo odieli žumanjac od bjelanjca, čitav metne u čašu, pa ju tad napuni maraskinom.

KRAMPAMPULI

S limunom natare i oriba 42 dkg šećera, te krklja s 12 žumanjaca i 2 decilit. vina. U zdjeli se upali 7 decil. dobre šljivovice, miješa, da se svruči, plamen ugasi, krklja dobro sa žumanjcima i nalije u čaše.

VARENIK — KUHANO VINO
(na francuzki način)

U jednom loncu razmieša se 1 litra i pol vina lagano s dva cijela jajeta i dva žumanjca, mješavina prociedi, kroz sitno sito, k tomu doda 42 dkg šećera i nekoliko komadića sladkih korica, stavi na vatru i šiba s jednom žičanom šibom tako dugo, dok se na površini ne napravi gusta pjena. Prije nego li se donaša na stol, izvadi se sladka korica.

TJESTENINE

Dobar uspjeh kod tjestenina ovisi o mnogim nuzgrednim okolnostima i ručnoj vještini. Naročitu pažnju zaslužuju one tjestenine, koje se priredjuju sa snijegom od bjelanjka. Njihov uspjeh ovisan je o čvrstoći ovakovog sniega, mora biti stoga osobito čvrsto stučen. Nadalje je za neke tjestenine potrebna osobita vrst brašna, jer bez njega neće koristiti ni najbolji snieg. Vatra mora biti umjerena osobito kod tjestenina, koje ne smiju biti prebacivane iz kalupa (lima), već se moraju peći s tjestenim obrubom zdjele ili u jednoj zato odredjenoj posudi od porculana ili lima. Preko toga se prebaci ubrus i donese na stol. Osobito neka se pazi na to da tjestenine ne budu odozdo preoštro pečene, što se može prepriečiti podlogom od criepa ili opeke. Ukus svake tjestenine povećava se dodatkom male količine soli, koju se ne smije previše dodati, ako je već k tomu pripadajući maslac osoljen. Tjestenine, koje se prebacuju, moraju nekoliko časaka prije toga biti izvadjene s ognjišta (peći) da se malo slegnu, jer ako se to propusti učiniti, onda će se razderati.

SKVAŠENO (DIGANO) TIESTO

Kod jela od skvašena tiesta za dobar uspjeh osobito je važno: 1. brašno mora biti izvrstno; 2. mora biti suho; 3. mora biti dobar sladki maslac ili dobra svinjska mast. Na pol do jedne litre brašna računa se 2 dkg kvasca (jer ako se uzme previše kvasca tiesto bude jako šupljikavo) ili jednu žlicu pivnog kvasca ako je jak (što se pozna ako se mlačnim mliekom ili vodom razmieša, na toplo mjesto stavi, pa brzo mjehure pravi) inače više. Od nejednake količine jaja i masti zavisi i kakvoća tiesta, pošto se za tiesto od 1 jajeta do 5 žumanjaca može uzeti i 3—5 dkg maslaca ili masti. Količina mlieka ne može se točno označiti, pošto zavisi o suhoći brašna. Sve što se uzima za tiesto mora biti mlačno, uslied toga se stavi i brašno prije uporabe na peć ili drugo toplo mjesto. Kvasac se razmuti sa mlačnim mliekom, pomieša se s jednim dielom brašna kao kaša i stavi postrance na ognjište, da se digne. Ostalo se brašno medjutim prosije u dubokoj i toploj zdjeli, stavi se malo soli, otopi se mast, promieša sa žumanjcima te se oboje metne s kvascem i nuždnim mliekom u brašno. Mieša se velikom kuhačom, pa treba nastojati, da se dobije prilično meko tiesto. Kasnije se nikakve tekućine ne dodaje, već ako je nuždno, stavlja se radije malo brašna, ako bi tiesto bilo premeko. Kad se tuče tiesto hrbtom kuhače tako, da se pritisne nešto tiesta na stienu zdjele, koju valja držati na krilu ili blizu na stolu pred sobom tako dugo, dok tiesto ne počne praviti mjehure i dok se prestane liepiti za kuhaču, kad je izvlačimo iz tiesta. Konačno se stavi tiesto na toplo mjesto, da se digne i pokrije se toplim ubrusom, koji je brašnom zaprašen, ili se metne odmah u kalup ili se upotriebi. Kad se tiesto diže, mora dvostruko narasti. Za jela u masti pržena metne se u tiesto malo ruma ili rakije, da ne upija toliko masti. Kad je pečeno, izvadi iz pećnice (pečenjarke) i pokrije se ubrusom, dok se ne ohladi.

KAKO SE KUHAJU JEDNOSTAVNE TJESTETINE

Juha ili slana voda mora jako uzavrieti, kad se u nju štogod ukuha, a mora je biti takodjer razmjerno mnogo da tjestenina može odozgo plivati, po čemu se pozna da je dosta kuhano. Žličnjaci rezanci i slično, što treba zamastiti prociedi se i metne u mast ili u zdjelu, u kojo se donosi na stol. Valjušci se kuhaju 10—15 časaka a veliki još i dulje, pa se onda jedan valjušak vilicom razpolovi, da se vidi jesu li prokuhani. Uvita i savita gibanica spušta se po daski u zdjeli, da se kuha. Makaroni, rezanci, krpice i t. d. pravljene strojevima, prije no što ih se kuha, moraju se najprije vrelom, a onda hladnom vodom politi, da im se oduzme onaj posebni miris od stroja.

ENGLEZKI PUNČ

U jednu jušnu zdjelu metne se 42 dkg. šećera i korice od pol limuna sitno sasjeckano, zatim isciedjeni sok od 6 limuna i pol naribanog muškatovog oraška. Na ovu mješavinu izlije se 1 l i pol decil. uzavrele vode, 3 i pol decil. ruma, 3 i pol decil. prave vinovice. Ova mješavina mora se ostaviti mirovati 15 časaka u vrućem pepelu i nakon toga se donaša na stol.

PUNČ SA ČAJEM

Na 1 l četiri deci punča nariba se korice od dva limuna i jedne naranče sa 28 dkg. šećera. To se sve metne u jednu jušnu zdjelu i na to kroz sito prociedi sok od tri limuna. Može se takodjer primiešati i sok od jedne naranče. Zatim preko toga prelije stanovita potrebna količina čaja s uzavrelom vodom, pusti pokriveno nekoliko časova mirovati, prostre preko zdjele čisti ubrusac i čaj prociedi. Sada je punč gotov. Takodjer neki, koji žele da bude punč jači mogu dodati rum i dobro izmiešati. Da se zaprieći razpuknuće čaša kada se u njih sipa vreli punč, moraju se čaše prije toga ugrijati.

RUSKI PUNČ (HOPPELPOPPEL)

Uzmu se 4 žumanjca i krkljaju, dok bude pjenasto s ¾ litre dobra skorupa sa šećerom i oraškom (muškat), doda 1/8 litre ruma. Ako se želi topli ruski punč, tada se krklja samo 2 žumanjka i ¾ litre skorupa, a šećer i rum doda po volji.

ALKOHOLNA PIĆA

Ako hoćemo karakterizirati alkoholna pića: vino, pivo, rakiju, rum i liker po onome, što ona znače za čovjeka, treba da ih pribrojimo najvećim neprijateljima čovječanstva. Ona su to pogibeljnija, što pod krinkom bezazlenosti prate čovjeka od poroda pa do smrti, već od najdavnijih vremena. Po cielom se svietu uživa alkohol to jest pića, u kojima se uslied vrenja razvio **alkohol.** Uzroci vrenju jesu škrob i slador, a uvjeti, uz koje se to dogadja jesu: izvjestna toplina, slobodan pristup uzduha, a često i kvasac (ferment). Vino se dobiva vrenjem soka od groždja, a sadržaje mnogo više sladora i alkohola nego li pivo. **Pivo** se pravi ili se bar mora praviti od ječmenog slada hmelja i kvasca. Piva bez alkohola ne mogu se preporučiti, jer su vrlo sumnjiva. Najviše alkohola ima u rakiji ili žganici. U običnoj rakiji od krumpira kukuruza i od žita ima od prilike 30% alkohola, dok ga u finijim rakijama, kao što je rum, arak i vinovica (konjak), ima do 77%. **Rum** se pravi od sladorne trske, **arak** od riže (pirinčevica) a **vinovica** od vina. Što je rakija slabije kakvoće, to više ima u njoj patoke (zagorjelo ulje), to jest tvari, koja smrdi i gadna je ukusa. Patoka najviše i škodi zdravlju, jer djeluje od prilike petnaest puta jače od alkohola. **I likeri** su rakije. Bezbrojne vrsti likera prave se iz aromatičnih gorkih tvari, eteričnih ulja, glicerina i sladora. **Sva bezalkoholna pića** vrlo su ukusna, osvježuju čovjeka, pospješuju probavu, nijesu ni najmanje škodljiva.

GROG

Grog je piće od zašećerene vruće vode, rakije i limuna. Uzme se 2 litre i jedan deci vrele vode, 7 dcil. dobrog araka i 42 dkg. šećera, skupa svrući, pa ako je prejako, dolije još vrele vode.

VISK (WHISKEY-WHISKY)

To je englezka rakija od ječma. Kuha se 1 dkg. od najbolje vrsti kinezkog čaja u 1 litri i četiri dcl. vode, i prociedi kroz čisti ubrus na 1 kg. i 12 dkg. šećera. K tomu se isciedi sok od 12 limuna i 28 decilitara dobrog starog vina. Ova mješavina ugrije se do uzavrenja— ali ne smije uzavrieti, jer inače gubi na jakosti i ukusu. Poslužuje se u čašama.

IZVRSTNE POKLADNICE (Krapfen)

56 dkg. najboljeg brašna stavi nekoliko sati ležati na suhom mjestu pa ga zatim prosij u zdjelu. Razmiešaj 12 žumanjaka, 3 i pol dcl. mlačnog sladkog skorupa, 4 pune velike žlice dobre pjenice, a brašnu dodaj 14 dkg. otopljenog maslaca, nešto soli i šećera. Sada udaraj kuhačom tiesto tako dugo, dok ne dobije sitne mjehuriće i dok se posve ne odieli od kuhače. Kada je to gotovo, onda stavi jedan dio tiesta na toplu i brašnom posipanu dasku i izvaljaj ga u debljini pola prsta. Iz izvaljanog tiesta izbodi izbadačem (kalupom) okrugle pločice, stavi na svaku u veličini lešnjaka komadić pekmeza od kajsija ili malina i pokrij sa isto takvom pločicom tiesta, pa nanovo s nešto manjim izbodačem izreži pokladnicu. Odpadci tiesta razvaljaju se ponovno kao prvi puta i opet se prave pokladnice tako dugo dokle ima tiesta. Pokladnice se nakon toga stavljaju na ugrijanu dasku, pokriju ubrusom zaprašenim brašnom i stave se na toplo mjesto. da se dižu. Za to vrieme stavi na vatru plitku zdjelu s maslacem, da se ugrije, ali ne prejako. Kao mjerilo vrućine neka posluži kap vode, koja se ukapne u maslo te mora u njemu prsnuti, ali ne smije prouzročiti preveliku buku.

U ovako ugrijano maslo stavljaju se dobro nadignute pokladnice, ali tako, da se ne dotiču i da gornja strana pokladnice prigodom ulaganja u maslac bude dolje. Sad se zdjela pokrije s odgovarajućim poklopcem, te se pokladnice peku, dok se donja strana liepo ne ožari (zarumeni) pa se tada okrenu na drugu stranu. Kada je i ova strana dobila istu ožarenu boju, izvade se iz masla i stave na sito i posiplju sa šećernim praškom i vanilijom. Ako se pokladnice u maslu same od sebe okreću, onda je to znak, da se nisu dovoljno nadigle, pa se moraju izvaditi, da se još nešto nadignu. Što je bolja pjenica i čim su veće pokladnice, tim lakše dobivaju u sredini liepi obruč.

PRHKO TIJESTO

Na 56 dkg. brašna uzme se 42 dkg. maslaca, 4 žumanjka, 1 i tričevrt dcl. skorupa, nešto soli i zamiesi se hladnom vodom ili s nešto vina. Ponajprije se najfinije brašno prosije, načini se udubina, u koju se namrvi maslac te se k tomu doda sve ostalo. Sve se dobro razmieša i zamiesi se tiesto kao obično. Razvalja se samo u debljini prsta i složi, pusti se mirovati na hladnom mjestu te se može upotrebljavati nakon nekog vremena za razna omatanja tiestom (rizol), i za tjestenice (paštete), ali samo za takve, koje se sa skorupom priredjuju bez vina i vode.

HLADNO SKVAŠENO (DIGANO) TIESTO

Na 56 dkg. brašna, 2 žumanjka, 42 dkg. maslaca, jedno cielo jaje, nešto šećera i soli, 3 žlice pjenice. Tiesto zamiesi skorupom i sa nešto tome namrvljenog maslaca. Tiesto se dobro izmiesi, dok ne izbacuje mjehure, ne smije se mnogo posipavati brašnom, i pusti mirovati. Tada se razmiesi maslac, umiesi u tiesto, razvalja i prebaci jedno preko drugog kao maleno tiesto u tri vremenska razmaka. Ovakovo tiesto upotrebljava se za pravljenje tirolske gibanice i raznih kolača.

TIESTO ZA GIBANICE ILI ZA RAZVLAČENJE

Sa 28 dkg. najboljeg brašna, jednim cielim jajetom, kao pol jajeta velikim komadom maslaca, na vršku noža soli i mlačnom vodom zamiesi se mekano tiesto i lagano se miesi na daski, dok ne pravi mjehuriće i i dok se ne da lahko od daske odlupiti. Zatim se načini okrugla lopta, mjesto na dasci gdje će se položiti pospe se brašnom, stavi se na tiesto komadić maslaca i pokrije toplim loncem i tiesto se pušta neko vrieme na miru. Zatim se razvlači po brašnom posipanom stolnjaku te se upotrebljava u odredjene svrhe.

TIESTO ZA REZANCE

Uzme se 13 dkg. brašna, koje se nožem izmieša sa 2 jajeta i nešto soli. Zatim se izmiesi u čvrsto tiesto, razdieli na tri diela i načine se tri hljebčića, koji se razvaljaju u tanke ili nešto deblje mlince. Ako želimo da budu mekaniji dodaje se nešto vode. Može se takodjer zamiesiti i iz samih žumanjaka ali se onda uzima još jedanput toliko, a takodjer se može zamiesiti i samo od bjelanjaka. Iz ovakovog se tiesta mogu napraviti izvrsni rezanci, ako se izrežu 11 cm. široki mlinci, stave jedan na drugi i režu se tanko poput konca. Mogu se zamastiti, pariti i kao dodatak drugim jestvinama dodavati. Mogu se takodjer izbosti (izrezati) razni oblici i time zdjele ukrašivati. R i b a n a k a š i c a (t a r a n a) priredjuje se iz ovog tiesta tako, da se razmiešani hljebčići izribaju na ribežu i prosiju kroz limeno sito.

TIESTO ZA PRŽENJE U MASLACU ILI MASTI (Brandteig)

Na 3 i pol decilitara mlieka uzme se nešto šećera, maslaca ili masti, te se pušta uzavrieti. Ukuha 3 i pol decilitara brašna i kuha se tako dugo, dok tiesto ne postane gusto i glatko, da se lupi od tave i od žlice, kojom se mieša. Promieša se polaganim pridodavanjem od 3 ciela jaja i 3 žumanjka i kad je dobro promiešano,

prave se od tiesta štrcalice (Spritzkrapfen) ili se inače upotrebljava ovakovo tiesto.

MUTVARA (Schmarn)

Uzme se 8 velikih žlica brašna, koje se sa 8 jaja i 3 i pol decilitra skorupa razmiješa u tekuću smjesu, i nešto se soli. U zdjeli se rastopi 7 dkg. maslaca i kad je dosta vruć, ulije se u njega tekuća smjesa, a da se ne pokrije, i pusti se nad vrućom vatrom (naglo) pariti. Kad se odozgo liepo zarumenilo, okrene se lopaticom na drugu stranu, da i na drugoj strani poprimi liepu boju. Zatim se podieli na male komadiće, posipa šećerom i donosi na stol.

IZVRSNA MUTVARA

Uzme se 3 i pol decilitra mlieka, 3 ciela jaja, nekoliko velikih žlica brašna, nešto soli i sve se razmieša. U dosta velikoj tavi razvrući se maslo tako, da je do polovice napunjena, ulije se jedan malen dio smjese, da mutvara ostane tanka. Kada je odozdo nešto pečena, lopaticom se okrene ali tako, da ostane u velikim komadima. Takva se mora neprestano tresti, da mutvara ne prigori.

OMLET (Omellete) ULJEVUŠE

To je jelo načinjeno od prženih jaja u maslacu. Od 3 i pol decilitra mlieka, 3 žlice brašna, 2 ciela jaja, 2 žumanjka i nešto soli prave se omleti, razrežu se u dugoljaste komade i pune se gustom pjenom (krema) priredjenom od 1 i tričetvrt litre skorupa, 1 žlice brašna, 3 žumanjka, šećera, vanilije. Slože se u zdjelu i stave u pećnicu (Rohr) ,da se kroz i kroz ugriju i konačno preliju sa nešto riedjom pjenom od vanilije.

BEČKA NADUVKA (Kugelhopf ili Kugelhupf)

Krklja se 28 dkg. maslaca ili masla liepo pjenasto, stuče 12 jaja i doda se 12 punih žlica finog brašna, 6 punih žlica dobrog skorupa i isto toliko brašna, 3 pune žlice pjenice i još 6 punih žlica brašna, potrebnu količinu soli, jednu šaku opranih suhih groždjica (isto toliko očišćenih grozdjica (Rosine). Zatim se tiesto tako dugo tuče, dok se ne lupi od zdjele i od kuhače. Kalup se namaže maslom, posipa se sa dugoljasto poput šibkica izrezanim oguljenim bademom; u kalup se do polovice metne tiesto, te se stavi na toplo mjesto i pusti, da se tiesto diže do vrha kalupa. Sada se naduvka stavi u pećnicu, ali ne u prevruću i peće se uz umjerenu vatru, dok ne dobije liepu smeđju boju. Tada se izvadi iz pećnice, izvrne na zdjelu, pusti da se ohladi i posipa se šećerom. Kada se priredjuje tiesto moraju sve primjese biti bezuvjetno mlačne kao kod svih diganih tiesta te se moraju priredjivati u blizini tople peći.

TALIJANSKA NADUVKA

Uzme se 70 dkg. finog brašna, 28 dkg. maslaca, i 3 i pol decilitra skorupa, 4 pune velike žlice pjenice, jedna puna velika žlica kiselog skorupa, 8 žumanjaka, nešto soli i šećera te se izmiesi sve dobro rukom na daski. Primieša se suhih grčkih groždjica (Korintha), izmaže dobro kalup s maslacem, posipa se mrvicama od žemljičke, umetne tiesto u kalup i dalje se radi po prijašnjem postupku.

DIGANA SKVAŠENA GIBANICA (Germstrudel)

Krklja se dobro pjenasto 14 ~~pol~~ dkg. maslaca, zamieša se u njega 6 žumanjaka, uzme 2 dcl. skorupa, dvije pune žlice dobre pjenice, 2 pune žlice stucanog šećera, nešto soli i doda k tomu toliko brašna, koliko je potrebno, da se može tiesto lahko razvaljati. Razvalja se u debljini prsta i nadieva sa isjeckanim bademom, oribanom limunovom koricom i očišćenim grozdjicama te se smota. Zatim se stavi u brašnom posipanu tepsiju, i pusti se na toplom mjestu, da se diže i liepo peće.

GIBANICA OD KISELOG SKORUPA

Krklja se 10 ~~pol~~ dkg. maslaca, dobro pjenasto, u koji se utuku 2 žumanjka i 2 ciela jajeta. Stavi se nešto s vanilijom stucanog šećera, groždjica i kiselog

skorupa i mieša toliko mrvica od žemičke, da nadjev bude dovoljno gust. — Tada se po propisu razvuće tiesto, naliči po njem nadjev nožem i podigne na jednom kraju tiesto u vis stolnjakom, da se gibanica smota. Sada se tepsija namaže maslacom, položi u nju smotana gibanica, nalije nešto mlieka i stavi u pećnicu. Kada je ispečeno posipa se šećerom i donosi na stol. Kao dodatak naje se k njoj u šalici za umak osladjeno i žumanjcima izmiešano mlieko.

GIBANICA OD BADEMA

Priredjuje se isto tako kao i gibanica od kiselog skorupa. Nadjev se pravi na ovaj način. Stuku se 4 žumanjka sa sitno stucanim sladkim bademom i isto toliko šećera, doda oribane limunove korice, i konačno se izmieša sa sniegom od 4 bjelanjka.

GIBANICA OD ČOKOLADE

Priredi se digano tiesto po prijašnjoj uputi i pusti mirovati. Medjutim se načini od 2 dcl. mlieka gusta kašica (brašno zakuha u mlieku), oribaju se 2 pločice čokolade, te se to doda kašici. Treba pustiti da nekoliko puta zakipi, pa se stavi na tanjur, da se ohladi. Zatim se liepo pjenasto krklja 14 ~~1 pol~~ dkg. maslaca, umieša se u njega kašicu. Unutra se stuku 2 ciela jajeta i 2 žumanjka svako dobro izmiešano, te doda šećera da bude dovoljno sladko, i nešto stucane sladke korice. Zatim se razvuče u tanko tiesto preko koje se namaže nožem kašu (nadjev) i smota se liepo lahko, ne prečvrsto. Limenu tepsiju namaže s malo maslaca, položi u nju gibanicu, polije nešto mlieka i pusti polagano peći. Kad je pečena, donosi se na stol posipana s malo šećera.

TIROLSKA GIBANICA

Na dasku stavi 28 dkg brašna, nešto manje maslaca, malo namrvi maslac i zamiesi tiesto. Uzmi 4 žumanjka, nekoliko žlica vina, punu žlicu pjenice i potrebnu količinu sladkog skorupa, razmiesi tri puta tiesto, složi skupa kao masleno tiesto i stavi na toplo

mjesto, da se nešto digne. Nadjev se priredi iz 4½ dkg stucanih badema, isto toliko šećera u prahu, cielo jaje i tri žumanjka, i to valja dobro izmiešati. Na koncu dodaj nešto oribane limunove korice, nešto sitno isjeckanih pistacija i limunove korice. Razvuči tiesto posve na tanko, namaži nožem preko njega nadjev i smotaj sasvim lahko kao gibanicu. Zatim namaži rastopljenim maslacom, posipaj šećerom i položi u tepsiju. Peče se polagano, da dobije liepu boju.

TIESTO ZA DVOPEK (BISKVITTEIG)

Stuči bjelanjak od 10 jaja u tvrdi snijeg, dodaj 8 dobro razmučenih žumanjaka, 23 dkg šećera, 14 dkg brašna. Lim natari slaninom, namaži smjesu u prst debelo u limu i polagano pusti peći. Zatim izrežu jednaki komadići i puste se ohladiti. Puni se pekmezom tri do četiri puta jedno na drugo i izreže na male dugoljaste ili četvorouglaste komadiće ili u kakve druge oblike. Kad su izrezani, obično se još jednom stavljaju u pećnicu da postanu bolje hrskavi.

TIESTO ZA PIŠKOTE (BISKOTENTEIG)

Izmješaj zajedno 56 dkg sitno stučenog šećera, 26 žumanjaka, 10 bjelanjaka i 25 dkg brašna i miješaj 3/4 sata. snieg

Piškote se prave i ovako. Na 23 dkg šećera uzmi 4 žumanjka, miešaj 3/4 sata. Stuči od 8 jaja snijeg, pomno izmiešaj i dodaj 14 dkg brašna. Napuni u štrcaljku (kalup) i obli piškote na papir, posipaj s mnogo dobro prosijanog šećera, a posipavanje se vrši mrežastom kesicom napunjenom šećernim prahom. Peku se vrlo polako.

POKLADNICE PRAVLJENE NA DRUGI NAČIN

Razmiešaj 14 ~~pol~~ dkg maslaca dobro pjenasto s jednim cielim jajetom i šest žumanjaka, dodaj 56 dkg mlačnog kroz sito prosijanog finog brašna, 3 i pol dcl. mlačnog sladkog skorupa, nešto soli i šećera i četiri pune velike žlice dobro razmočene pjenice u

malo toplom skorupu. Sve promiešaj, stavi na toplo mjesto, da se nadigne tiesto još jednom tako visoko. Zatim položi tiesto na dasku, razvaljaj ga i izreži pokladnice kao i prijašnje. Stavi ih na jednu dasku i pokrij ubrusom zaprašenim brašnom. S ove daske stavljaju se odmah na ugrijano maslo.

MASLENO TIESTO

Masleno tiesto jest temelj krustavice (torte) i sladkiša. Potrebno je da brašno, koje se u tu svrhu upotrebljuje, bude što bolje, a maslac po mogućnosti što čišći i tečniji. Masleno tiesto priredjuje se ovako: Uzme se 56 dkg odličnog brašna prosije kroz gusto sito i rasipa u obliku vienca po daski ostavivši u sredini vienca od brašna udubinu, u koju se metnu dva žumanjka 2 dkg maslaca, 1 dcl vode i pola velike žlice sitne soli. To se sve izmieša u tiesto i zamiesi, zapraši se brašnom i miesi se dva do tri časa, dok se ne osjeti nježnost i gladkoća vanjske strane tiesta. Ako bi suho brašno jako upilo vodu i time tiesto postalo pretvrdo, onda se mora nešto više doliti vode, jer je propisna tvrdoća ili mekoća od velike važnosti. Tiesto se opet uzme u ruke i zamiesi, malo se zapraši brašnom ono mjesto, gdje se miesi i gnjete se smjesa po onom mjestu, dok se gvalice ne odiele od daske i ne ostaju uz tijesto. Izvalja se okruglo i kada u roku od dva časaka za jednu trećinu splasne i prostre se, onda je tiesto dovoljno ovlaženo. Sada se razmiesi 56 dkg žilavo mekano, stavi u kao prst tanko razmiešano tiesto i istim tiestom pokrije, te pokriveno ubrusom stavi na neko hladno mjesto. Nakon pet časaka razvalja se u veličini od 64—128 cm u obliku četverokuta i razvije se odozda prema gore. Ovaj trak se privalja nešto niže i previje na isti način, položi opet na isto ono hladno mjesto i ostavi na miru 5 časaka. Ovaj postupak naziva se »tiesto tuči«. Nakon 5 časaka opetuje se ovaj postupak i to se čini tako dugo dok ne bude tiesto šest puta na ovaj način tučeno. Iz ovakvog tiesta priredjuju se sve poslastice. Ljeti nailazi ovaj postupak na

mnoge poteškoće, jer vrućina čini maslac mekanim i tekućim. Da se tome zlu doskoči, stavi se prije toga maslac u hladnu vodu s komadićem čista leda, da postane čvrst, žilav. Posuši se ubrusem od vode i stavi u tiesto. Iza svakog lupanja (tučenja), koje mora biti obavljeno što brže, stavlja se tiesto medju dva lima nad sitno stucanim ledom, okrene se nakon 5 časaka i opet tuče nakon 10 časaka tako, da se cieli ovaj rad obavi za pol sata. Zimi treba za ovaj posao polovina toga vremena.

POVARAK OD ČOKOLADE (KOCH)

U lonac stavi četiri pune velike žlice finog brašna, pomiešaj sa 3 i pol decilitra mlieka, dodaj k tomu jednu pločicu naribane čokolade, stavi na vatru i miješaj tako dugo, dok se povarak ne sgusne, ali se ne smije pustiti uzavrieti. Onda ga skini s vatre, odlij i pusti ohladiti. Zatim se stuče pjenasto 10 dkg ~~i 45 g~~ maslaca, izmiešaj s ohladjenim povarkom, utuku se dva ciela jajeta i tri žumanjka, svako izmješano — i bjelanjak dobro istučen. Stavi polovice limuna sa šećerom naribane korice, kao i šećera, da bude dosta sladko, uz nešto sitno tučene sladke korice, i miešaj dobro na jednoj strani. Napokon se izmaže limena zdjela skupa s obručem maslacem, napuni s povarkom i pusti polagano peći po prilici jedan sat. Prije nego li se donosi na stol, posipaj dobro povarak šećerom.

POVARAK OD LIMUNA

U mali lončić stavi četiri pune velike žlice finog brašna, izmiešaj sa 7 decilitara dobrog sladkog skorupa, stuče k tomu 7 žumanjaka, dodaj sa šećerom naribane korice od pol limuna i dobro krkljaj. Zatim odlij u lonac i pusti dobro uzavrieti na vatri uz neprestano miešanje, da ne bi povarak pridržao oblik lonca, još dodaj nešto šećera. Konačno složi u jednu zdjelu, od jednog limuna izribaj korica sa šećerom i posipaj po povarku i tako donesi na stol.

POVARAK OD VINA

Sitno istučene mrvice od žemljičke izprži liepo do smedje boje u maslacu, dodaj jednake dielove vrele vode i vina, i dobro ohladjeno pusti ukuhati, dok ne postane prilično gusti povarak, a zatim pusti ohladiti. Stuči pjenasto 14 dkg maslaca, pomiešaj sa 10 žumanjaka, dodaj ohladjeni povarak uz od pet jaja čvrsto stučenog sniega od bjelanjka i miješaj pol sata. Namaži jedan lonac maslacem, umetni povarak i peći polagano.

NABUJANI POVARAK OD JAGODA

7 dcl jagoda izgnječi kroz sito. U jednu posudu stavi 14 dkg ~~i 60 g~~ šećera tri pune velike žlice svježe vode, neka uzavrije šećer liepo gusto, dok se ne razvlači u niti. U tome miešaj zgnječene jagode, i to neka liepo gusto zavrije. Zatim ohladi to u jednoj zdjeli, uciedi sok od jednog limuna, primiešaj polagano od 6 svježih jaja stučeni bjelanjak i miešaj cieli sat, dodaj od pol limuna naribanu koricu, namaži jednu zdjelu maslacem, pa naslaži u nju na visoko povarak. Naokolo načini u povarak zasjeke (križke), te peći 45 časaka sasma lagano i odmah donesi na stol.

FANJKI, MAGLA, MAVIŠ, LEPIRICE

Na mlinčanicu (daska za rezance) stavi dvije pune šake finog brašna, dodaj četiri žumanjka, tri pune velike žlice vina, dvije pune velike žlice skorupa i nešto soli te ovo tiesto dobro kuhačom tako dugo tuči, dok se ne pojave mali mjehurići. Sada razvuči tiesto u duljinu i načini petnaest malih hljebčića. Ovi se razvaljaju u mlince u debljini hrbta od noža i kolutićem se po sredini razrežu u male poput prsta široke trakove, ali tako, da obodi (krajevi) mlinca ostanu nepovriedjeni. Nad vatru se stavi tava s maslom, koje se mora ugrijati i u vruće se maslo spusti po držku kuhače jedan trak tiesta. Kada se je jedna strana traka liepo

zarumenila zlatno-smedjom bojom, okrene se pomoću drvenog štapića i peče se isto tako na drugoj strani. Zatim se izvadi iz masla i stavi na sito. Tava se ne smije odveć napuniti fanjkima, jer u većem maslenom prostoru ljepše narastu. Kad su na ovaj način svi trakovi ispečeni, naslažu se u jednu zdjelu i posipaju se stučenim šećerom.

NABUJKA OD BADEMA (AUFLAUF)

Uzmi 14 dkg ~~i 60 g~~ sitno smljevenih sladkih badema, uz nešto gorkih 14 dkg ~~i 60 g~~ brašna, 10 jaja, 18 dkg i ~~60 g~~ šećera, 10 dkg ~~i 45 g~~ maslaca i 1 litru sladkog skorupa. Brašno se sa skorupom maslacem, šećerom i 5 žumanjaka razmieša u kašu, koja se sa nešto bjelanjka, samljevenih badema i limunovog šećera izmieša, te se nakon kratkog hladjenja s ostalih pet žumanjaka pomieša, i to se polagano umieša čvrsti snieg od bjelanjaka. Ovako načinjena nabujka peće se jedan sat na blagoj vatri.

NABUJKA OD ČOKOLADE

Uzmi ¾ dkg ~~i 80 g~~ brašna, ¾ dkg ~~i 30 g~~ šećera, 14 dkg ~~i 60 g~~ čokolade, 3 i pol decilitra sladkog skorupa i 8 jaja. Brašno dobro razmiešaj s četiri žumanjka, k tomu primiešaj skorup s naribanom čokoladom, maslacem i šećerom. Nad vatrom izmiešaj u gladku kašu, koja se nakon kratkog hladjenja lagano pomieša sa ostala 4 žumanjka i s čvrstim sniegom od 8 jajeta. Ovako načinjena nabujka peče se na blagoj vatri po prilici jedan sat i odmah se donosi na stol.

NABUJKA OD VANILIJE

Uzmi pol litre mlieka, 14 dkg ~~i 60 g~~ brašna, isto ~~dovoljno ovlaženo. Sada se razmiesi 56 dkg maslaca žilavo mekano, stavi u kao prst tanko razmiešeno tie-~~ toliko šećera, 10 dkg ~~i 45 g~~ dobróg maslaca, jednu šibku vanilije i 10 jaja. Mlieko se polagano kuha s vanilijom i pokrito se stavi na stranu. Nakon što se ohladilo, dobro razmiešaj brašno i pet žumanjaka po-

laganim dolievanjem mlieka. Dodaj k tomu šećer i maslac, i miešaj na blagoj vatri u glatku kašu, koju čestim miešanjem pusti ohladiti, pomiešaj još pet žumanjaka. Zatim stuči čvrsti snieg od 10 jaja i polagano umiešaj u cielu smjesu. Nakon toga napuni ovim prikladni maslacem izmazani kalup od lima ili porculana, ali ga ne valja posve napuniti. Pusti, da se na blagoj vatri po prilici jedan sat peče, pri čemu dobro pazi, da se odozdo nabujak prejako ne peče. Pečenje se mora uviek tako udesiti, da se nabujka, čim je pečena, može odmah donositi na stol, a prije toga se još dobro posipa šećerom.

NABUJKA OD PUNČA

Uzmi 10 dkg ~~i 75 g~~ finog brašna, 10 dkg ~~i 45~~ maslaca, 10 jaja, 10 dkg ~~i 75 g~~ šećera, tri i pol decilitra sladkog skorupa, ~~96~~ decilitra ruma i dva limuna. Najprije razmiešaj nad vatrom kašu od brašna i skorupa sa šećerom i maslacem i sa pet žumanjaka, koju nakon ohladjenja izmiešaj s ostalih pet žumanjaka rumom i sokom od limuna. Zatim pomiešaj sa sniegom od 10 bjelanjaka, te nakon punjenja u kalup od lima ili porculana posipaj sa šećerom i jedan sat peči te odmah donosi na stol.

PJENE OD SKORUPA (KREMA) VINSKA PJENA (ŠODO)

Kod šodoa žutanci se krkljaju s ohladjenim vinom ili voćnim sokom a kod kreme sa skorupom. Prelije se u visoki i uzki lonac, pa se na vatri krklja, dok ne bude gotovo. Kad se počme dizati povuče se posuda s jake vatre i neprestano se krklja, dok se ne sgusne i dok ne bude pjenasto, a onda se odmah donosi na stol; ili ako mora biti hladno, onda se stavi posuda u hladnu vodu i neprestano se krklja, dok se posve ne ohladi. Kako se krema pravi od skorupa, da se ne skiseli ili ne usiri, dobro je da se skorup skuha na jakoj vatri i prociedi, osobito, ako se uzme dobar skorup. Ako bi se uzprkos toga dogodila nesreća, premda se u pravo vrieme povuče na stranu, tad se primieša sirovih žumanjaka pomiešanih s malo hladne tekućine, da se tako stegne. Da prištedimo žumanjke, može se uzeti malo brašna (na 3—4 decilitra 1 kavensku žličicu), što nadomješćuje 2 žumanjka. Inače se uzima na 2 decilitra tekućine 1 decilitar žumanjaka; kod skorupa (kreme) treba manje.

VINSKA PJENA (ŠODO)

Miešaj 12 jaja tako dugo, dok ne postanu sasvim pjenasta. Za vrieme tog postupka zakuhaj na jakoj vatri jednu litru i 4 decilitra vina sa cielom sladkom i limunovom koricom, šećerom, te izmiešaj jaja s vinom i razmučeno kuhaj ovu vruću pjenu i donesi na stol ~~u~~ visokim čašama napunjenim samo do polovice.

PJENA OD STUČENOG SKORUPA (SCHLAGOBERS)

Stučeni skorup ili mliečna pjena služi za uporabu k poslasticama. Priredjuje se ovako: Dobar gusti sladki skorup stavi se u led, da se jako ohladi, izlije se u bakreni ili porculanski lonac i tuče se spravom za snieg u čvrstu pjenu. Ako se ova pjena ne će odmah upotriebiti za priredjivanje sladkiša, mora se iz bakrenog lončića premjestiti u zemljani i držati na hladnom mjestu. — Ili. Ohladi se neka stanovita količina sladkog skorupa i naglo se tuče sa žičanom spravom (skida) se sa površine nastala pjena i stavlja na sito. da se još ociedi možebitna tekućina. Kada je ovakvim postupkom sav skorup pretvoren u pjenu, onda se ona položi u jednu porculansku zdjelu posipanu s obojadisanim šećerom i stavi na neko hladno mjesto. Dodatkom nešto sniega od bjelanjka brže će se skorup pretvoriti u snieg. Ako se želi ovakvoj mliečnoj pjeni dati neki ljubki miris, onda se stavi u 7 decilitara vrelog skorupa jedna vanilija, čime pjena dobiva neki privlačivi miris. No može se u nju staviti i komadić sladke korice ili nešto cvietića od naranče, ili svježe pečene kave, ili jedna puna žličica kinezkog čaja. Lo-

nac se dobro pokrije, prepusti samo nekoliko časaka da prokipi i stavi na stranu. Sada se prociedi, izmieša se dobro s nekom stanovitom količinom žumanjaka i tuče nad blagom vatrom tako dugo sa žičanom spravom dok ne dobije pjena pravu čvrstoću. Napokon se stvorena pjena premjesti u drugu posudu dobro se osladi, a da se još bolje skruti, stavi se na led i još dalje se tuče do podpunog ohladjenja.

HLADNA PJENA (KREMA) OD BADEMA

Priredjuje se isto tako, kao i mliečna pjena i isto se tako poslužuje, ali s jednom razlikom, što se mjesto skorupa uzima 7 decilitra jakog mlieka od sladkog badema te se sa 12 žumanjaka, dok se nalazi nad vatrom izmieša, da postane gusta.

KISELA PJENA OD SKORUPA

Kiseli se skorup isto tako kao i sladki tuče u pjenu, pomieša sa sitno stučenim šećerom i primieša se u šećerom izribane limunove korice. Kad se donosi na stol, poslužuje se još raznim dvopekom (biskviti).

PJENA OD JAGODA

Uzme se puna zdjela zrelih vrtnih ili šumskih jagoda, prognječi kroz sito, izmieša sa 28 dkg sitno stučenog šećera i 7 decilitra čvrsto stučenog skorupa. Daljnji postupak je isti, kao kod prijašnjih pjena.

PJENA OD MALINA

Isto se tako priredjuje kao i pjena od jagoda.

PJENA OD ČOKOLADE

U 7 decilitara skorupa razmieša se 3 velike ploče čokolade. Ovo mora dobro uzavrieti i dovoljno se ohladiti, pa se stuče u prikladnoj posudi 10 žumanjaka. Pri tome valja paziti da ne ostane u njoj ni najmanji dio bjelanjaka. Osim toga treba razmiešati nešto hladnog skorupa. Iza toga se umieša malo po malo u ovu smjesu vreli skorup, prociedi se kroz sito u lončić i pusti se u pari kuhati 3/4 sata.

PJENA OD LIMUNOVOG SOKA

Mješa se 6 žumanjaka, 1 jaje i 25 dkg sitno stucanog šećera u posudi tako dugo, dok se ne napravi prilično debela smjesa. Zatim se k tomu iztiska sok od 2 limuna, doda sitno narezane korice od jednog limuna, te se sve skupa razmieša i u jednoj posudi stavi na vatru. Tako dugo valja miešati, dok se pjena ne počme dizati, a tada se izlije u jednu zdjelu i stavi na hladno mjesto. Prije uporabe posipa se sa krupno stučenim šećerom i preko toga se nekoliko puta predje užarenom lopaticom, čime šećer postaje liepo smedje boje. Konačno se još posipa šećerom i oribanom limunovom koricom.

PJENA OD LIMUNA S VINOM

Dobro se izmješaju dvije pune velike žlice brašna, 20 dkg šećera, sa šećerom oribana korica od jednog limuna, sok od jednog limuna i 8 žumanjaka pa se, razredi s pol litre najboljeg bielog vina i na blagoj vatri razmieša se u pjenu. Tada se skine s vatre i pusti nekoliko časaka mirovati, da se ohladi. U ovo se umieša polagano čvrsto stučeni snieg od 6 bjelanjaka i u zdjeli se nosi na stol.

PJENA OD PUNČA

Priredjuje se isto tako kao i pjena od limuna s vinom, s tom razlikom, da se uzme nešto manje vina, a mjesto toga izvrstan rum ili pirinčevac (arak).

PJENA OD NARANČA

Dobro se izmieša kroz sito procieđjeni sok od jednog limuna i dvije naranče sa 8 žumanjaka, 20 dkg šećera, sa šećerom oribane korice od jedne naranče i dvije pune žlice brašna. Razriedi se s pol litre bielog dobrog vina na prije spomenuti način, razmieša se na vatri u pjenu i nakon kratkog hladjenja prevuče s čvrstim sniegom od 6 bjelanjaka. Može se takodjer mjesto vina uzeti skorup.

PJENA OD GROŽDJA

Izabere se dobro zrelo grožđje, izgnječi se sok i ukuha sa litrom i 4 decilitra soka, sa 10 dkg ~~1·45 kg~~ šećera do polovice. Ovaj se ukuhani sok pomiješa sa 8 žumanjaka razmučenim u vinu u količini od 1 kavske šalice i kuha se uz neprestano miešanje na blagoj vatri tako dugo, dok se ne počne sgušnjavati. Sada se stavi pjena u zdjelu obloženu zrelim jagodicama od grožđja, a kad se ohladi donosi se na stol.

TALIJANSKA PJENA

U zdjelu se stavi 1 litra i 2 dcl svježeg skorupa sa dva ciela jajeta i tri pune velike žlice šećera u prahu k tome se doda takodjer nešto vode narančinog cvieta, sve se dobro stuče i kroz to nastala gusta pjena stavi se u jedan duboki tanjur. Obrubi šećerom u prahu, da se proširi i stavi zatim na vrući pepeo. Na to se stavi poklopac sa užarenim ugljenom te se ispeče. Na stol se daje u podpuno hladnom stanju.

NIZOZEMSKA PJENA

Uzmi 10 grama vanilije i razreži u sitne komadiće. Zatim uzmi 3 žumanjka i to razmiešaj u 1 l i 2 dcl skorupa i 2 l 4 dcl običnog mlieka. Dodaj 17—20 dkg šećera, stavi na blagu vatru i neprestano miešaj. Kad se je pjena sgusnula, onda se može upotriebiti.

ŽLIČNJACI U PJENI S VINSKOM PJENOM

Dobro izribaj 7 dkg ~~1·30 g~~ šećera s koricom od dva limuna, šećer sitno stuči i razmiešaj sa čvrstim sniegom od 12 bjelanjaka. Sada stavi nad vatru 10 i pol dcl dobro osladjenog vina, koje kuha i u njega stavljaj žlicom od priredjenog sniega žličnjake. Kad su kuhani, izvade se pjenačom žlicom i stavljaju na sito. — Preostalo vino pusti neka ohladi, krkljaj sa 14 žumanjaka i načini od toga uz neprestano miešanje pri vatri šodo (vinska pjena). Žličnjaci se liepo slože u zdjeli, preliju se šod-om, posipaju sitno stucanim šećerom koji se užarenom lopaticom osmedji. Na stol se vrući donašaju.

PUDING (POUDING)

Puding znači engleski kolač, koji se na engleski način kuha u ubrusu, koji je iznutra namazan maslacem.

DAN I NOĆ PUDING

Izmiešaj 14 dkg maslaca sa 4 jajeta bielo-pahuljasto, dodaj isto toliko oguljenih i sitno stucanih sladkih badema i isto toliko šećera, da bude dovoljno osladjeno. Zatim dodaj u mlieku razmočenu i dobro zgnječenu žemljičku, dobro sve izmiešaj, sredinu jednog ubrusa namaži maslacom, te zaveži u ovaj ubrus priredjenu smjesu i kuhati stavi dva sata u vodi. Četvrt sata prije donošenja na stol dodaj 28 dkg čokolade izribane u 7 dcl skorupa; pusti da se to dobro ukuha i krkljaj. Puding se iz ubrusa istrese u duboku zdjelu i prelije umakom priredjenim od čokolade i skorupa.

PUDING OD BADEMA

Pravi se na isti način. Kada je skuhan, izvrne se u zdjelu i probada šipkasto isječenim bademima, polije se šodo-om (vinska pjena) ili se isti nudi u posebnoj šalici.

NIZOZEMSKI PUDING

Otopi se 56 dkg maslaca u 7 dcl mlieka, doda 1 kg i 12 dkg brašna, osam jaja, četiri pune velike žlice pjenice, 56 dkg grožđjica i 14 dkg šećera, te se peče jedan sat. Ovaj puding je veoma ukusan vrući ili hladan. Ako se jede hladan, onda se mjesto grožđjica uzima kumin.

CARSKI PUDING

Uzmi 14 ~~pol~~ dkg maslaca, 7 žumanjaka, 7 dkg ~~1·25~~ g sitno stučenih badema, 7 dkg ~~1·25~~ g šećera, 5 dkg citronata i sve miešaj u zdjeli jedan sat. Pošto je dobro ispremiešano, dodaj k tomu snieg od 4 bjelanjka i na poznati način u ubrusu kuhaj 3 četvrt sata.

DRHTALICE HLADETINE OD VOĆNOG SOKA (Gelée-želе)

Pod ovim nazivom razumievaju se hladetine, koje se priredjuju iz razbistrenih voćnih sokova pomoću morunjeg (ribljeg) mjehura, koji se stavljanjem u led skruti. U tu svrhu upotrebljavani morunji mjehur mora biti prvorazredne kakvoće, proziran, biele boje i ne smije imati nikakvih mrlja.

OTAPANJE MORUNJEG MJEHURA ZA ČIŠĆENJE HLADETINA I VINA

Morunji mjehur se čvrsto stuče pomoću željeznog bata na drvenom panju i 6 dkg ovako stučenog mjehura razrezanog na komadiće kuha se na žari u dobro pocaklenoj posudi sa 4 dcl vode. Kuhanjem nastalu pjenu treba srebrnom žlicom obirati, dok ostatak ne bude posve čist i bistar. To se mora činiti s najvećom pažnjom tako da niti prašina ne smije doprieti do njega. Kuhanje morunjeg mjehura mora se tako dugo nastavljati dok ne ostane od prilike deset punih velikih žlica. Kada se je posve otopio, prociedi se kroz gustu platnenu krpicu.

PRIREDJIVANJE HLADETINA OD VOĆNOG SOKA (GELEE)

Za priredjivanje toga od veoma velike važnosti takodjer je pažljivo bistrenje šećera, što se čini na ovaj način. Stuče se polovina jednog bjelanjka s pol šalice vode u posudi, dok ne postane pjenasto. Sa 56 dkg šećera te 2 dcl vode stavi se na vatru tako, da jedna strana posude (kotlića) bude prislonjena uz zid, da šećer samo na jednoj strani uzavrije. Kako bi se nastala pjena mogla obirati. Tekućina koja se nalazi na vatri, još se neko vrieme tuče. Šećer, koji se kuha, poprska se nakon nekoliko časaka hladnom vodom, čime se pospješuje bistrenje šećerne sluzi (sirupa). Kada je šećer opet dobrih četvrt sata kuhao, prociedi kroz navlaženi ubrus u neku čistu posudu. Ako bi u šećeru

ostalo još kakve nečistoće, onda ga još jednom poprskamo hladnom vodom. Miešanje je najbolje obavljati srebrnom žlicom, jer kod miešanja drugim žlicama šećer dobiva tamnu boju i izgubi bistrinu.

HLADETINA OD SOKA JAGODINOG (GELEE)

Uzme se 56 dkg liepih jagoda koje se preliju u zdjeli sa 4 i pol kilograma priredjene šećerne sluzi na prije spomenuti način, te se ostavi pokrito mirovati preko noći. Drugi dan treba dodati očišćeni morunji mjehur. Zatim se uzme 28 dkg šećernog sirupa, koji se obojadiše crveno s nešto crvičine (košenil), prociedi u šalicu, izmieša se kroz ubrus prognječenim sokom od 2 limuna prema 6 dkg morunjeg mjehura i napokon sa razbistrenim šećerom od jagoda. Zatim se stavi u porculansku zdjelu, koju treba dobro pokriti i ukopati u stucani led i njime je pokriti. Kada se je dva sata hladilo i skrutilo u hladetinu, posuda se umoči samo čas u vruću vodu, da se hladetina od zdjele lakše odlupi. Izvana se hladetina brzo obriše čistom krpom i izvrne u prihladnu zdjelu.

HLADETINA OD SOKA TREŠANJA (GELEE)

Trešnje za ovu svrhu moraju biti posve zrele i miešaju se obično sa četvrtim dielom grozdića (Ribisle), iz kojih se izgnječi sok. Kada je sok mirovao od prilike 4 sata, pretoči se bez miešanja u drugu posudu, ili je još bolje da se filtrira i zatim doda toliko razbistrenog šećera, koliko teži filtrirani sok. Kuha se dok se malo ne sgusne, a zatim povuče posudu s vatre, ulije se sok i sve se promieša. Sad se pusti smjesu kuhati i kad se podigne pomieša se žlicom — pjenačom. Kada je dovoljno kuhalo, skine se s vatre i nalije u lončiće, koji se papirom zavežu i tako pohrane.

HLADETINA (GELÈE) OD SOKA GROZDIĆA (RIBISLA)

(Na francuzki način bez morunjeg mjehura)

Uzmu se bieli i crveni grozdići, i to četiri diela crvenih i jedan dio bielih. Jagodice se odkidaju i stave u posudu s nešto vode na vatru. Valja ih miešati da na dnu ne prigore, a kad se primieti, da su sve bobice raspucane, skinu se s vatre, stave na sito i prognječe. U drugoj posudi kuha se toliko šećera, koliko teži dobiveni prociedjeni sok, i to tako dugo, dok se malo ne sgusne. Zatim se skine s vatre i u njega se ulije sok. Ovu mješavinu treba marljivo miešati na vatri, a pjenu obrati. Hladetina je tek onda dovoljno kuhana, kada ohladjena kapljica kapnuta na tanjur poprima hladetinasti oblik ili, kada se na izvadjenoj žlici — pjenači, kojom se mieša, stvori hladetina. Tada se sve skine s vatre, odlije u pripravljene posebne lončiće i pusti se hladiti. Površina lončića zaveže se papirom, umočenim u vinovici. Lončići se pohranjuju u suhom mjestu, koje nije izloženo nagloj promjeni topline.

HLADETINA OD ČOKOLADE

Uzme se 5 ~~i pol~~ dkg morunjeg mjehura, koji se stuče i na sitno izreže. Tad se stavi u lonac s vodom i pusti preko noći močiti, da se umekša. Zatim se uzme 1 l i 4 dcl dobrog sladkog skorupa, u njega se stavi morunji mjehur i prema veličini čokolade uzme se 4, 5, ili 8 pločica čokolade, komadić vanilije, 7 dkg i 50 g šećera. To se mora dobro prokuhati, pa se prociedi i ponovno se pusti, da prokipi. Nakon toga se izmieša tri žumanjka s nešto hladnog skorupa, polagano se nalieva na to gornja smjesa, razmieša se dobro i prociedi kroz ubrus. Zatim se ulije u kalup i pusti ohladiti. Ako želimo biti sigurni, da će se ciela hladetina dati iz kalupa odlupiti, uronimo je na nekoliko časaka u vruću vodu.

HLADETINA OD JAGODA

Kuha se 42 dkg šećera sa 7 dcl. vode tako dugo, dok tekućina ne pravi guste kapljice. U nju se ulije 1 i 4 dcl zrelih jagoda, te ih se pusti nekoliko časaka uzavrieti i na situ ociediti. Kada se sok dovoljno ohladio, isciedi se u njega sok od 6 limuna kroz čisti ubrus. Ako je sok izgubio liepu crvenu boju, može se ista popraviti-bojadisati crvičinom (košenilom). Sada se soku primieša 3 dkg morunjeg mjehura i prociedi se kroz ubrus. Ako sok nije dovoljno bistar, mora se još jednom prociediti. Ohladjuje se u drhtalicu na ledu.

HLADETINA OD VIŠANJA

Stuče se 1 l i 4 dcl višanja u mužaru i stavi sa sokom i košticama u1 l i 4 dcl vode k tomu se doda toliko šećera, koliko je potrebno da bude sladko, nešto sladke korice i lupine od limuna. Zatim se doda nešto hladetine od morunjeg mjehura, kuha se sa sniegom od bjelanjka, dok ne postane sasvim bistro. Sad se pusti ciediti u duboku zdjelu. Kada je hladetina postala čvrsta i kad se ohladila, može se nositi na stol.

HLADETINA OD KAVE

Zimi se uzme 1 dkg, a ljeti 1 dkg i 50 g stučenog i sitno izrezanog morunjeg mjehura, te se ostavi preko noći u malo vode, da umekša. Uzme se zatim 1 l i 4 dcl dobrog slatkog skorupa i u njega se stavi morunji mjehur. Istovremeno se prži 14 dkg kave i za vrieme prženja doda se nešto šećera. Kada je kava do neke stanovite boje ispržena, obriše se čistom krpom, te se nesamljeveno stavi u skorup i pusti četvrt sata kuhati. Mora se paziti, da ne izgori. Iza toga prociedi se i ulije u čistu posudu, doda se nešto sa šećerom izribane vanilije i 14 dkg šećera. Zatim se pusti prokuhati i razmuti se tri žumanjka sa nešto hladnog skorupa. Tada se uspe hladetinu koja kuha, dobro se razmieša, i ociedi kroz ubrus u jednu posudu. Na to se ulije u kalup nalik na dinju i stavi na led da se skru-

ti. Da se može hladetina ciela iztresti iz kalupa u zdjelu, uroni se na nekoliko časaka u vrelu vodu. Na zdjeli se ukrašuje crvenom hladetinom od vanilije u obliku vienca.

HLADETINA OD LIMUNA

Stavi se 5 dkg ~~1·25 g~~ morunjeg mjehura, 1 l i 4 dcl vina, 7 dcl vode, 28 dkg s limunovom koricom oribanog šećera, sok od 1 limuna, nekoliko klinčića nešto sladke korice i četiri bjelanjka u jedan lonac. Zatim se neprestano mieša sve na vatri, i kada počinje kipjeti ociedi se kroz ubrus u posudu, dok ne postane posve bistra tekućina. Tada se stavi u zdjelu i načini hladetina na već poznati način.

HLADETINA OD PUNČA

Uzme se stanovita količina limunova soka, a na svaku čašu limunova soka isto toliki broj čaša stucanog šećera, pol čaše ruma i četiri čaše kuhane rižine vode. To se sve stavi u zdjelu i mieša se tako dugo, dok se sav šećer ne otopi. S tim se izmieša 5 dkg ~~1·25~~ g otopljenog morunjeg mjehura, i prociedi se hladetina kroz ubrus u prikladan kalup te se ostavlja na ledu, da se skruti. Neki obojadišu hladetinu crveno sa crvičinom (košenilom).

HLADETINA OD VANILIJE

Stuče se i izreže 2 dkg i 60 g morunjeg mjehura i ostavi preko noći, da se dovoljno smekša; kuha se 1 l i 4 dcl dobrog skorupa i doda se dosta sa šećerom stučene vanilije, komadić čistog crvenog tornizola, 14 dkg šećera, te se pusti sve dobro kuhati, ali se mora paziti, da ne prigori. Nakon toga se prociedi i pusti još jednom uzavrieti pa se zatim prociedi kroz napeti ubrus u kalup i stavi na led, da se hladetina skruti.

HLADETINA OD VINA

Razbistri se 56 dkg šećera u 7 dcl svježe vode i kuha se, da ostane od prilike 3 i pol decilitra šećernog

sirupa. Nakon toga se ohladi i izmieša sa 7 dcl izvrsnog sladkog vina. Doda se 5 dkg ~~1·20 g~~ razbistrenog morunjeg mjehura i obavi postupak, kao što je to već rečeno kod prijašnjih hladetina. Što je vino sladje to treba manje šećera dodati.

HLADETINA OD MLIJEKA

Okrugla plosnata zdjela obloži se liepo naokolo liepim dvopekom (biskvit), pokrije se dvopekom i dno zdjele, ali tako, da lice od dvopeka bude okrenuto prema stieni i prema dnu zdjele. Dno zdjele mora biti obloženo dvostrukim redom dvopeka, da ne može mlieko procuriti kroz dvopek. Zatim se stuče čvrsti snieg od 1 litre dobrog skorupa i stavi na sito, da se ociedi. Kad je ciela smjesa pretvorena u pjenu, onda se ova pjena izmieša sa 11 dkg sitno stučenog šećera i s komadićem vanilije (5 g), 2 dkg u mlieku otopljenog morunjeg mjehura. Zatim se napuni zdjela obložena dvopekom i stavi na led, da se hladetina skruti. Kad se je hladetina skrutila, izvrne se u posudu za donašanje na stol na već poznati način.

HLADETINA OD MARASKINA, RUMA, SLADKE KORICE I T. D.

Kuha se 28 dkg razbistrenog šećera s isto toliko vode, da se ukuha do 2 decilitra. Izmieša se sa sokom od 6 limuna i 3 i pol decilitra onoga likera, koji se već želi. Doda se 5 dkg ~~1·25 g~~ razbistrenog morunjeg mjehura i dalje sliedi isti postupak, kao kod prijašnjih hladetina. Može se crveno obojadisati.

ŠEĆERNE ILI LEDENE OCAKLINE

Ove ocakline služe kao obljev za ukras preko sladkih (torta) proha drugih slatkiša i slastica.

BIELA OCAKLINA

Uzme se 28 dkg sitno stučenog šećera, 2 bjelanjka te se neprestano mieša od prilike pol sata. Za vrieme mješanja dodaje se kap po kap soka od pol limuna.

SMEDJA OCAKLINA

Uzme se 15 dkg šećera, jedna šestina litre vode, 9 dkg čokolade. Šećer se kuha s vodom 10 časaka, a zatim se umieša razmekšana čokolada. Ili se pravi kao i biela, a kad je gotova, doda se u vodi otopljene i dobro razmiešane čokolade.

BOJADISANE OCAKLINE

Prave se isto kao i biela. Žuta se bojadiše šafranom a crvena crvičinom (košenilom). Za miris se upotrebljava vanilija ili limun.

CRNI PRELIV ILI OBLIV OD ČOKOLADE

Za jednu sladku prohu (tortu) uzme se 14 ~~pol~~ dkg šećera, isto toliko čokolade. Šećer se stavi u 2 dcl vode kuhati, dok se ne naprave kapljice. Oblije se na sladku prohu i onda na ovo dolazi otopljena čokolada.

SLADKE PROHE (TORTE)

Masleno tiesto jest temelj za priredjivanje sladkih proha i slastica. Kako se te priredjuju, već je prije prikazano.

CARSKA SLADKA PROHA

Sitno se stuca 14 dkg šećera i isto toliko oljuštenih smljevenih badema. Zatim se dobro izmiešaju žumanjci od 8 tvrdo kuhanih jaja sa 14 dkg. maslaca, te se sve skupa stavi u zdjelu i dobro se mieša neko vrieme. Tada se k tomu doda dvije pune žlice finog brašna i sitno isjeckane korice od limuna, pa se opet mieša ¼ sata. Sada se namaže kalup maslacem, ispuni se sa tiestom i proha se polagano peče.

SLADKA PROHA OD ČOKOLADE

Na sitno se isjecka 14 ~~8½~~ dkg badema i stavi u zdjelu sa 14 ~~8½~~ dkg stučenog šećera. Stuče se 8 žumanjaka i snieg od bjelanjaka te se mieša ¾ sata dobro pjenasto. Nakon toga se dodaju 2 oribane pločice čokolade, tučene sladke korice i oribane limunove korice. Sve se dobro izmieša i puni u kalup za prohe, koji je izmazan maslacom, i polagano se peče. Kad se proha ispeče i ohladi, treba je preokrenuti, pa gladku stranu namaži pekmezom od kajsija i oblij čokoladnom ocaklinom, koja je priredjena od 7 dkg čokolade.

SLADKA PROHA OD BADEMA

Dobro se izmieša 28 dkg oguljenih smljevenih badema sa 28 dkg stucanog šećera sa vanilijom i oribanom limunovom koricom, te se polagano dodaje, uz neprestano miešanje, 12 žumanjaka. Nakon ¼ sata marljivog miešanja doda se stučeni čvrsti snieg od 10 bjelanjaka i opet se mieša ¾ sata. Kalup se namaže rastopljenim maslom i preokrene se da ocuri prekomjerno maslo. Prije punjenja se kalup dobro iznutra pospe šećernim prahom i nadieva smjesom, te se u ohladjenoj pećnici polagano peče. Nakon 1 sata proha je pečena. Kalup se odstrani i oblije se bielom ili obojadisanom ledenom ocaklinom.

SLADKA PROHA OD BADEMA S ČOKOLADOM

Uzme se 56 dkg smljevenih očišćenih badema i 32 jaja. Samo od 16 bjelanjaka stuče se čvrsti snieg, koji se pomieša u zdjeli sa 56 dkg stucanog šećera zajedno sa žumanjcima i mieša se dobar sat. Zatim se doda 14 dkg oribane čokolade, 4 do 5 pune šake mrvice od žemljičke, koje se moraju dobro navlažiti s vinom. K tomu se primieša nešto oribane limunove korice, stučene sladke korice ili muškatovog oraška. Sve se dobro izmieša, napuni u kalup i kao obično peče.

FRANCUZKA LISTNATA SLADKA PROHA OD KAVE

Od 28 dkg maslaca priredi se dobro digano masleno tiesto, tuče se dva do tri puta i pusti 1—2 sata

mirovati. Medjutim se skuhaju 2 šalice jake dobre kave, koja se dobro razbistri. Doda se 1 šalica dobrog skorupa, dobro se osladi i k tomu se stuče 4 žumanjka. Mieša se na vatri tako dugo, dok se ne sgusne, pa se onda pusti ohladiti. Sada se razvalja poput hrbta od noža debelo masleno tiesto, izrežu se iz njega tri lista. Dva se lista namažu kavinom smjesom, a treći se posipa oribanom čokoladom od 1 pločice. Sad se mora polagano peći i po tom nešto ohladiti. Kad je to sve učinjeno, poslažu se listovi jedan na drugi tako, da list od čokolade dodje u sredinu. Konačno treba prohu obliti ledenom ocaklinom, pustiti je, da se u pećnići posuši, pa se tako vruća nosi na stol.

SLADKA PROHA OD VANILIJE

Mješa se pola sata 18 žumanjaka sa 56 dkg stucanog šećera po jednoj strani zdjele, a polagano se dodaje 56 dkg krumpirovog brašna i na koncu stučeni snieg od ostalih bjelanjaka. Primieša se 2 grama stučene vanilije, smjesa se istrese u kalup obložen papirom i peče se 1 sat.

SLADKA PROHA OD PUNČA

Mieša se 1 sat 56 dkg svježeg maslaca sa 8 cielih jaja i 10 žumanjaka. Prosije se kroz sito 56 dkg finog brašna i 56 dkg stucanog šećera, te se po malo izmieša s maslacom. Bjelanjci od 10 jaja stuku se u čvrsti snieg, koji valja pomiešati s nešto limunova soka u smjesu. Sada se namažu tri posve jednake gladke plohe maslacem i pospu se oribanim kruhom. Smjesu treba razdieliti u jednake dielove, položiti na plohe i pustiti peći. Kad se ispeklo i ohladilo, svaka ploha se izreže po strani — kroz sredinu na dva komada — poprska se rumom, namaže se u debljini hrbta noža pekmezom od grozdića (ribisle). Svih šest dielova meće se jedan na drugi, a proha se obreže na rubovima podjednako. Najgornju plohu, koja nije naličena pekmezom, treba politi rumom i obliti tortu sliedećom

ledenom ocaklinom: Oriba se pola limunove korice sa šećerom, korica se oljušti i posuši na peći. Zatim se stuče i prosije kroz sito, primieša se 1¼ dkg stučenog i prosijanog šećera, stučeni bjelanjak od pol jajeta, nekoliko kapi limunova soka i ruma, te se izmieša u gustu ledenu ocaklinu.

LISTNATA SLADKA PROHA

Razvalja se masleno tiesto u debljini hrbta od noža, izrežu četiri lista (plohe) u veličini kalupa i svako se tiesto namaže tučenim jajetom te se polagano peće u pećnici. Kad je pečeno, izvadi se iz pećnice i svaki se list namaže drugim pekmezom (grozdići, kajsije, šipak) i položi jedan na drugi. Četvrti se list ne maže pekmezom, već se preko njega oblije ledena ocaklina po volji.

LINZERSKA SLADKA PROHA

28 dkg maslaca pjenasto se stuče i uzme se 23 dkg stučenih oguljenih badema, 23 dkg stučenog šećera, 1 limunova korica, nešto klinčića, 5 tvrdo kuhanih kroz sito prognječenih žumanjaka i 1 cielo jaje stavi se u maslac i ¾ sata se mieša, te se konačno izmieša sa 28 dkg brašna za razvlačenje. Limeni kalup treba namazati maslacem, smjesu položiti u kalup i peći do lijepo žute boje. Može se smjesa takodjer, kad je već stavljena u kalup, namazati pekmezom i pokriti tankim tiestom.

LISTNATA SLADKA PROHA OD LINZERSKOG TIESTA

Na dasci se pripravi 56 dkg brašna, 42 dkg maslaca, 14 dkg mljevenih oguljenih badema, 23 dkg prosijanog šećera, 4 žumanjka, 2 žlice vina, korice od cielog limuna, sok od pol limuna. Najprije se maslac narezan u komadiće doda brašnu, a zatim sve ostalo, i tiesto se zamiesi te se pusti malo mirovati. Zatim se valjkom za rezance razvalja u debljini hrbta od noža

i razreže na 5 jednakih listova. Listovi se stave na limene ploče i u pećnici peku. Kad su se ohladili, namaže se svaki list pekmezom i položi jedan na drugi, a gornji se samo posipa šećerom.

SLADKA PROHA OD ŽUMANJAKA

Krklja se 56 dkg maslaca pjenasto i pomieša sa 56 dkg sitno stučenih oguljenih badema. Dobro se stuku u mužaru 20 tvrdo kuhanih žumanjaka i pridodaju se iskrkljanoj smjesi zajedno sa 42 dkg stucanog šećera. Sve treba dobro izmiešati i dodati sitno isjeckane korice od 1 limuna, nešto stucane sladke korice i 6 punih velikih žlica finog brašna i tako sve dobro izmiešati. Sad se cieli kalup namaže maslacem, napuni sa polovicom smjese i nožem liepo podjednako namaže i nasjecka nešto četrunače (citronata) u tanke listiće, te se posipa preko prohe. Iz drugog diela tiesta načini se rešetka, koja se namaže stučenim jednim jajetom i polagano se peće u pećnici. Kad je pečena izmiešaju se dvije pune žlice stucanog šećera s nešto vode, pa se time namaže proha i pusti se u pećnici posušiti, da se načini liepa ledena ocaklina, nakon čega se daje na stol.

SLADKA PROHA OD ORAHA

Uzme se 14 dkg sitno izrezanih oraha (ne stučenih), isto toliko olupljenih sitno stucanih badema, 28 dkg šećera i malo vanilije, 14 žumanjaka, pa se mieša bez prestanka pol sata. K tomu se primieša tvrdi snieg od 9 bjelanjaka. Dva kalupa namažu se maslacem, a u svaki se stavi polovicu smjese, koja se peče kod umjerene vatre. Kad se ohlade, jedan komad se namaže pekmezom i s drugim se komadom poklopi, te se oblije ledenom ocaklinom. Tiesto neka ne bude predebelo. Ako se peče u tankim listovima bit će jako lahka i pjenasta.

SLADKA PROHA OD SKVAŠENOG TIESTA (GERM-TORTE)

U jednu zdjelu stavi se 70 dkg finog brašna, koje se malo osoli. Stuče se u malom lončiću 4 žumanjka i tri ciela jajeta a na to nalije 2 dcl skorupa i tri pune velike žlice pjenice. To treba dobro iskrkljati, naliti u brašno, zamiesit tiesto, dobro stući kuhačom i pustiti neko vrieme da se diže. Iza toga treba uzeti 42 dkg svježeg u hladnoj vodi ispranog i opet posušenog maslaca, stavit tiesto na dasku posipanu brašnom. Brašno se malo razvalja, stavi se na njega maslac, prebaci tiesto sa četiri uglja i izvalja četiri pet puta poput maslenog tiesta koliko je moguće tanko. Zadnji se puta izvalja u debljini malog prsta, te se uzme okrugli kalup za prohe i izrežu se tjesteni listovi. Jedan se tjestani list položi na ploču od kalupa, namaže se željenim nadjevom (pekmezom), položi se na nj drugi list i taj se namaže pekmezom. Konačno se od preostalog tiesta napravi rešetka preko toga, koja se namaže stučenim jajetom i dobro se posipa šećerom. Oko prohe se stavi obruč i pusti, da se dobro digne. Nakon toga se brzo u pećnici peče i daje na stol.

SLADKA PROHA OD DVOPEKA I ČOKOLADE

Na 42 dkg prosijanog šećera, 12 žumanjaka miješanih 1 sat, treba dodati od 14 jaja stučeni snieg, 28 dkg brašna, pošto se najprije brašno, zatim snieg dobro medjusobno izmieša. Ovo sve čini dva puna kalupa. Obično se uzimaju oni od drveta s podložkom od papira. Za srednji sloj od čokolade pravi se sliedeća smjesa: 14 dkg badema s lupinom, 1 cielo jaje i žumanjak se smieša. Kad je dobro izmiešano, doda se u smjesu još 3 žumanjka i dva ciela jaja, 14 dkg šećera, te se to takodjer 1 sat mieša. Zatim 14 dkg čokolade omekšane i dobro izmješano i konačno se u to pomieša snieg od 5 bjelanjaka te se hladno peče. Složi se jedan sloj dvopeka, zatim pekmez, srednji sloj čokolada, onda opet pekmez, zatim opet dvopek. Obljev se pravi iz 42

dkg prosijanog šećera, sok od 5 limuna, koji je u šećer izmiešan, treba u jednoj tavi na vatri umjereno ugrijati i preko prohe preliti te nožem naokolo prohe odozdo prema gore ličiti. U pećnici se ostavlja da se posuši, a poslije se ukrasi voćem. — Za obliv može se takodjer uzeti maraskina ili likera od vanilija i crveno obojadisati, ili šećer oribat o koru naranče, čime postaje obliv žućkast.

SLASTICE

DVOPEK SA TIESTOM OD ČOKOLADE (VIELKABROT)

Priredjuje se iz dvije vrsti tiesta. Za tiesto od dvopeka uzima se 28 dkg šećera, 8 žumanjaka, te se medjusobno ¾ sata mieša. Od bjelanjaka se stuče snieg i umieša se kao i 14 dkg brašna. Lim se namaže slaninom te se u njega stavi prst debela smjesa, koja se polagano peće. Za tiesto od čokolade uzme se 14½ dkg s lupinom stucanih badema, 14½ dkg šećera, 4 ciela jaja, 4 žumanjka i to se mieša ¾ sata. U ovo se umiešaju 4 pločice oribane čokolade i snieg od bjelanjaka, Lim se namaže slaninom, naliči prst debelo ovu smjesu i peče. Kad je ispečeno onda se biskvitno tiesto na drugoj strani namaže pekmezom i na ovo se položi čokoladna smjesa. Izreže se u komadiće u obliku piramide i naliči ledenom ocaklinom od naranče, koja se načini lahkim miešanjem soka od naranče sa 7 dkg šećera, koji je oriban o kori naranče. Nakon toga se stavi sušiti u pećnicu.

ŠPANJOLSKO TIESTO OD BJELANJAKA (WINDTEIG)

Odvaže se jednaka količina jaja kao i prosijanog šećera s vanilijom, što valja prosijati. Od bjelanjaka se stuče čvrsti snieg i izmieša se šećerom. Kod toga se mora paziti, da se to čini tada dok je snieg još tvrd. Limena se posuda namaže voskom ili se stavi na nju

papir. Kolačići se ispuštaju štrcaljkom ili ih se stavi žlicom. Prije nego što se stave u pećnicu, dobro ih treba posipati šećerom. Moraju se veoma polagano peći, pri vrlo umjerenoj vatri. Ako želimo da ostanu bieli, mora pećnica biti posve ohladjena i tamo ih se ostavi preko noći.

UŠTIPCI OD BISKVITA (MEYERBEER KRAPFEN)

Izrežu se limenim kalupom od dobrog biskvitnog tiesta uštipci, koje se ne smije previše hrskavo (reš) ispeći. Namaži ih pekmezom, a gore stavi žlicom ili štrcaljkom španjolsko tiesto (Busserln Teig) i pusti, da se samo u pećnici suši.

SLASTICE OD ŠEĆERNOG TIESTA (ZUCKERTEIG)

Uzme se 14 dkg šećera, 28 dkg maslaca, 42 dkg brašna, nešto klinčića i korice od limuna. Tiesto se napravi s jednim žumanjkom, koji se maslacem izmiesi brzo skupa složi i pusti mirovati. Zatim se tiesto izvalja i puni s pekmezom. Izbodu se uštipci, poput perečića ili u drugim raznim oblicima. Peče se hladno.

UVITE HOSTIJE (HOHLIPPEN)

Uzme se 7¼ dkg maslaca, te se krklja sa 2 ciela jaja s jednim žumanjkom, 7¼ dkg šećera i 14½ dkg brašna.

Ili: Mieša se 13 dkg šećera s nešto oribane limunove korice i sa 6 žumanjaka pjenasto. Promieša se 12 dkg brašna i veoma čvrsto stučenog sniega od 6 bjelanjaka. Smjesu namaži u dugoljastim trakovima po limu voskom, te peči pri umjerenoj vatri do liepo žute boje. Zatim se odreže od lima i na kalupu savije u šuplje valjke i puni se stučenim sladkim skorupom.

VALJCI OD PJENE (SCHAUM-ROLLEN)

Dobro masleno tiesto razvalja se i izreže u četvorine poput šake. Ove četvorine svežu se na nešto šire papirnate valjke. Na lim se stavi više araka papira, a povezani valjci tiesta poslažu se u limu tako, da leže

na onoj strani, gdje se krajevi tiesta križaju. Odozgo se namažu jajetom i posipaju šećernim prahom. Kad su pečeni i ohladjeni, treba izvući papirnate valjke. Stuče se čvrsta pjena, od bjelanjaka sa skorupom i u ovo se pomieša šećer sa vanilijom i time punimo valjke.

SNIEŽNI ŽLIČNJACI SA PJENOM (SCHNEENOCKERL MIT CREME)

Čvrsti snieg stuče se od 5 bjelanjaka i velikom se žlicom stavlja u kipuće mlieko. Napravi se pjena od 10 žumanjaka i od 3½ dcl skorupa dobro osladjenog uz nešto vanilije, koja se hladna preko žličnjaka stavlja u pećnicu peći.

ŠVEDSKA SLASTICA

Mješavina od 2 žlice brašna sa 3½ dcl skorupa, 6 žumanjaka, prosijanog šećera sa vanilijom stavi se na vatru te se mieša. Kada ova smjesa kuha i postane gusta, mora se ohladiti. Stuče se od 6 bjelanjaka čvrsti snieg, pomieša se prijašnjom mješavinom, pripreme se u zdjeli hostije, koje se namažu pekmezom. Na ovo se stavi pjena, stuče se od 3 jaja snieg i primješa se k tomu u težini od jaja prosijanog šećera sa vanilijom, ukrasno stavi na pjenu (kremu) i peće hladno.

OBLUCI OD BADEMA (MARMELBÖGEN)

Stuče se nieg od 6 bjelanjaka, doda se 28 dkg prosijanog šećera, 28 dkg oljuštenih i sitno izrezanih badema. Izreže se hostija u željenom obliku, malo se navlaži. Na to se stavlja nešto bademovog tiesta napravljenog od gornje mješavine u debljini hrbta od noža, previje se preko oblučastog kalupa, i stavi u pećnicu, da se polako peče pri blagoj vatrui. Mogu se još i poprskati ocaklinom i pekmezom.

ENGLEZKE PLOŠKE (ENGLISCHE SCHNITTE)

Dobro se mieša 28 dkg finog brašna, 4 ciela jaja, 4 žumanjka, 3½ dcl mlieka, 3¾ dkg masti, malo soli i oraškovog cvieta (muškat). Mješavina se izlije u kalup namazan maslacem i pušta se da se u umjerenoj toploj pećnici sgusne i skruti — ali ne smije se peći. Nakon ohladjenja izvrne se kalup, tiesto se razreže na četvorne kao prst debele ploške, u sredini svakog komada načini se rupa okruglim izbodačem, a u uglove i strane naprave se mali zaresci. Tako se stavi u vrući maslac peći uz neprestano potresivanje posude, da budu liepe žute boje. Sad se izvade iz maslaca na upijač (bugačica) i posipaju se šećerom stucanim sa sladkom koricom. Prigodom pečenja tiesta dižu se jako u maslacu, pa se zato ne smije najednom mnogo komada zajedno peći.

ENGLEZKI KOLAČ (PLUM CAKE)

Uzme se 20 žemljička bez korice, k tomu se doda 84 dkg svježeg maslaca, 54 dkg groždjica (Rosina), 56 dkg suhog groždja, dobro opranog i posušenog, 50 dkg šećera, 12 dkg oljuštenih stucanih badema, 14 dkg ošećerenih korica naranče i limuna. Doda se nešto klinčića, 10 jaja dobro krkljanih, pol čaše najboljeg vina ili gustog hladnog skorupa. Sve se mieša rukama Uzme se toliko brašna, koliko je potrebno, da se sve skupa drži, te se peče u vrućoj pećnici po prilici 1½ sata. Mora se staviti u lonac namazan maslacem i ne smije napuniti do vrha.

MASLENO TIESTO ZA ROŽČIĆE (BUTTERTEIG-KIPFEL)

Priredi se vrlo dobro masleno tiesto od 56 dkg maslaca, nešto brašna, 1 jajeta, soli, nešto šećera i kad je tri puta tučeno, izrežu se 4 prsta široke pločice. Ove se razrežu u trouglaste oblike, namažu se jajetom, a na njih se stavi pekmez. Tiesto se mora dvaput prebacit i uviti uglove, da se rožčić obliči i ocakli. Zatim se oriba šećer limunovim ili narančinim koricama, prosije se i doda još drugog stucanog šećera i bjelanka, te se sve dobro izmieša. Mješavina ne smije biti preriedka i time se naliči masleno tiesto. Naročito us-

pješno je ocaklivanje kod izrezanih maslenih tiestanih slastica, jer je kod ovih površina gladka. Može se takodjer za ocaklivanje uzeti i čokolada ili maraskino.

TEŽKO TIESTO (CHINOISES-EIN SCHWERER TEIG)

Odvaže se ista količina jaja i maslaca, brašna i šećera. Maslac se pjenasto stuče i dodaju se polako, uz miešanje, žumanjci, zatim šećer. To se mieša 3/4 sata. Od bjelanjaka se stuče snieg, izmieša se dobro s prijašnjom mješavinom i na koncu se pomieša brašno. Smjesa se poprska s malo ruma, stavi se u kalup za sladke prohe (torte) u visini duljine palca. Peče u pećnici kod osrednje vrućine. Kad se izvadi, izrežu se oblici; jedna se strana namaže pekmezom, načini se ocaklina od 1 bjelanjka, nekoliko šaka šećera, nekoliko kapi limunovog soka. Kad se dobro izmieša, napuni se ocaklinom mala štrcaljka il papirnati svitak (Stanitzchen) i time se na razne ukrasuje načine slastice. Može se jednostavna vodena ocaklina preko slastice naličiti i pustiti posušiti na hladnom mjestu kao što se to čini takodjer i prijašnjim ocaklinama. Vodena ocaklina pravi se jednostavno od 2 velike žlice šećera, 1 žlice limunova soka i nešto vode.

KAKAO PLOŠKE

Uzme se 12½ dkg maslaca, 2 žumanjka, 25 dkg šećera te se mieša ½ sata. Doda se 3 dkg kakao, 30 dkg brašna, 2 dcl mlieka i na koncu snieg od 2 jaja. Tiesto se razdieli na dva diela, i to se kada je pečeno, nadieva pekmezom i reže na ploške.

MAGDALENSKO TIESTO

Mieša se 1 sat 7 dkg maslaca, 2 ciela jaja, 14 dkg šećera, 14 dkg brašna, limunove kore ili vanilje. Stavi u lim i odozgor naliči sniegom i posipa sitno isječenim bademom. Iz tog tiesta, kad je na pola — pečeno, izrežu se kalupima razni oblici: mjeseci, zviezde itd.

LONDONSKE ŠIBKE

Uzme se 25 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 7 dkg šećera i miesi sa 2 žumanjka. Po tom se razdieli na dvoje, namaže pekmezom i na to se položi drugi dio tiesta. Na ovo se opet naliči pekmez, a na njega sliedeći nadjev: Napravi se čvrsti snieg od 3 bjelanjka, 21 dkg šećera u prahu, pa se mora polagano dodavati 14 dkg smljevenih badema ili oraha i na taj nadjev još ubadati dugačko rezane orahe. — Ponajprije se ispeće samo tiesto, a onda se stavlja nadjev i sve se skupa još malo stavi peći.

MEDENJACI

Uzme se 4 žlice meda, 1 jaje, 3 dcl brašna, 5 žlica šećera, tučene sladke korice, klinčići i na vrh noža sode bikarbone. Jaje i šećer se mieša, dok ne postane pjenasto. Zatim se doda med, brašno i mirodije, a tiesto se izvalja u debljini prsta i izreže raznim kalupima. Tepsija se namaže voskom. Može se tiestu dodati krupno tučenih oraha, a u sredinu svakog kolačića staviti jezgru, oraha i premazati vodenom šećernom ocaklinom.

MEDENJACI

Uzmu se 4 žlice meda, 1 jaje, 3 dcl brašna, 5 žlica meda, 12 dkg masti, 1 cielo jaje i 1 žumanjak, na vrh noža soda bikarbone, čašiću ruma i miris od zviezdastog aniša. Medenjake treba belanjkom namazati i posuti krupno stucanim šećerom i orasima.

10 ROŽČIĆI OD VANILIJE

Uzme se dkg smljevenih badema i pomieša se sa 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca i 7 dkg šećera, te se dobro izmješa. Šećer treba stući sa vanilijom i kad su rožčići pečeni, ovaljati ih u stucanom šećeru s vanilijom.

KARAMELBONBONI

To si može svaki sam prirediti. Tri pune velike žlice šećera treba razmiešati u limenoj (ne emajliranoj)

posudi sa 1 žlicom vode i malo nad vatrom osmedjiti. U to se stavi nekoliko sitno naribanih oraha i doda jednu punu žlicu mlieka. Brzo treba skinuti posudu s vatre i sa malom žličicom praviti na limenoj pločici natanko namazanoj mašću male kupiće koji se vrlo naglo skručuju. Ako bi smjesa bila pretvrda, ovlaži se s nekoliko kapi tekućine, a obratno pomaže opet šećer. Mjesto oraha mogu se uzeti i bundevske koštice. Ako su naribane, pomieša se nekoliko kapi ulja prije nego što su stavljene u osmedjeni šećer.

JEDNOSTAVNI BONBONI

Ovi se mogu takodjer lahko napraviti. Uzme se ½ kg šećera s nešto vanili-šećera. To se sa 1/4 litre vode oprezno tako dugo prokuhava, dok srebrna žlica umočena u šećernu otopinu i naglo zatim uronjena u hladnu vodu ne izazove, da prasne (Krachprobe). Smjesa se izlije na samo malo mašću namazanu tavu, izravna se i reže na jednake četverokutne komadiće.

KEKSI

5 dkg putra mieša se sa 1/4 kg šećera i koricom od limuna i sa 3 jaja ½ sata. Onda se doda 1 dcl kiselog skorupa, ½ dkg sode bikarbone i ½ kg brašna. Tiesto se žurno izradi i pusti na hladnom mjestu počivati. Zatim se razvalja, te se izrežu okrugli kolačiči i peku se na limu namazanom maslacom i posipanim brašnom.

KEKSI

¾ kg brašna, 35 dkg maslaca, 35 dkg šećera, 4 ciela jaja i korice i soka od ½ limuna tvrdo umiesiti i na 3 diela razdieli. Prvi dio ostaviti kakav je.

U drgi dio umiešaj 12 dkg samlivenih oguljenih badema i 8 dkg šećera.

U treći dio umiešaj 1½ žlicu kakao-a i 8 dkg šećera

ENGLEZKI KEKSI

Uzmi ½ l brašna, 5 dkg maslaca, 5 dkg šećera s vanilijom, jedno jaje, malo soli i 1 dcl sirovog mlieka. Dobro smiesi i tuči valjkom, dok ne postane gipko. Zatim se izrezuju pogačice i viljuškom bodu.

KEKSI »VENERA«

Uzmi ½ kg brašna 1/4 dk maslaca ili masti, na vrh noža amonijaka i sode bikarbone i mrvicu soli te zamiesi s mliekom. Izrezuju se mali kolačići.

KEKSI

Uzme se 13 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 4 ciela jaja, praška za pecivo (možete si sami prirediti) i s dodatkom vanilije mieša se ¾ kg brašna.

KEKSI

Uzme se 56 dkg brašna, 18 dkg šećera, 10 dk maslaca, 2 cijela jaja, 1 žumanjak, malo soda bikarbone i malo mlieka.

RUM BISKVIT

Dobro se izmješa 1/4 kg brašna sa ¼ kg. šećera, 2 ciela jaja i 2 čašice ruma. Tepsiju namaži mašću, pa po njoj redaj male kolačiće (Busseln), koji se prave žlicicom od navedene smjese. Ne valja ih metati preblizu jedan uz drugi. Na vrh svakoga metni ušećerenu višnju ili koje drugo sitno voće. Peku se oko 10 časaka i još topli se vade iz tepsije.

PRIREDJIVANJE SLADOLEDA

Tko želi priredjivati sladoled, mora imati spravu hladilicu (Gefrierbüchse), to jest kositrenu dugoljasto okruglu posudu sa zaklopom, koji dobro pristaje i zatvara posudu, da se ne otvara prigodom okretanja posude u ledu, uslied čega bi mogao pasti led unutra, te bi pokvario dobar ukus sladoledu. Zatim mora imati bakrenu kalaisanu lopaticu s dugačkim drškom i veći kablić, koji je svuda jednako širok, te ima odozdo po

strani otvor (vranj) za ispuštanje vode. K tomu se potreban led stuca na sitno, a da se postigne veća hladnoća izmieša se sa soli. Nekoliko većih komada položi se na dno kablića, dobro se pospe solju i to tako, da posuda sa sladoledom čvrsto i uspravno stoji. Prostor izmedju kablića i hladnice čvrsto se nabije stucanom mješavinom leda i soli tako, da se hladilica dobro ohladi, zaklopac se podigne i puni se sladolednom smjesom. Sada se hladilica počne okretati, pa zato mora odozgo na zaklopcu imati ručku. Čim se brže okreće, tim će se prije sladoledna smjesa smrznuti. Nakon 10-15 časaka zaklopac se odklopi, lopaticom se po stranama hladilice postruže smrznuta sladoledna smjesa i izmieša sa ostalom još tekućom smjesom. Hladilicu treba opet poklopiti i okretati 10-15 časaka. Tako se taj postupak nastavlja, dok se sva smjesa ne smrzne. Osobito se mora paziti, da ne bude sladoled grudast i ledkast. Iako mora biti tvrd, to ipak treba da bude poput maslaca razvlačiv i nježan, što se postizava neprestanim okretanjem i struganjem strana i dna hladilice. Otapljanjem leda nastala nepotrebna voda u kabliću ispušta se kroz vranj, kada je već previše ima, jer slana voda pospješuje uslied svoje velike hladnoće smrzavanje sladoledne smjese. Kada je sladoled postao čvrst i krut, primieša mu se po kasnijim uputama ili nešto stučenog skorupa ili šećernjeg sniega od bjelanjka, već prema tomu, da li je sladoled načinjen od skorupa ili od voća. O dobro priredjenoj sladolednoj smjesi ovisi dobra kakvoća sladoleda. Ne smije se štediti solju i mora se marljivo miešati lopaticom.

SLADOLED OD JAGODA

Uzme se 14 dcl potpuno zrelih zgnječenih jagoda, te se doda sitno stučene sladke korice, kao i potrebnu količinu šećera. Sve treba dobro promiešati i pustiti mirovati 1-2 sata sa šećerom u poklopljenoj posudi, da postane liepo hladetinasto, a zatim popuniti u hladilicu i stavlja u led po gornjoj uputi.

SLADOLED OD VIŠANJA

Uzmu se liepe višnje i stuku zajedno s košticama u mužaru. Ove se stave u porculansku posudu i ostave preko noći ili barem nekoliko sati mirovati, da preuzmu na sebe okus od koštica, a zatim se prociede. Na 3½ dcl soka uzme se 13 dkg stucanog šećera, koji se sa nešto vode prokuha, dok se ne počne raztezati u niti. Zatim se pusti ohladiti, doda mu se od jednog limuna na šećeru oribane korice. Može se takodjer i pridodati sok, ali u tom slučaju mora se 4¼ dkg više šećera dodati. Sada se sve izmieša,pusti se jako ohladiti i stavi se u hladilicu, a dalje ide prema postupku.

SLADOLED OD VANILIJE

Stavi se u kotlić 5 dcl skorupa sa 3-4 biskvita i 16 žumanjaka. U posebnoj posudi se metne nešto vanilije sa mliekom da uzavrije, dok nije mlieko posve poprimilo miris od vanilije. Ito se izlije takodjer u kotlić i mieša se tako dugo nad vatrom, dok se ne sgusne. Opaža li se, da bi moglo zakipiti skine se s vatre i primieša se sitnog šećera, dok nije dovoljno osladjeno, te se prociedi kroz gusto sito. Zatim se meće ohladiti i kad je i to učinjeno, stavlja se u hladicu i t. d.

SLADOLED OD SKORUPA

Meće se ohladiti 14 dcl. dobrog prokuhanog skorupa, koji se skrklja dobro sa 9 žumanjaka. K tomu se doda na šećeru oribanu koricu limuna kao što i komadić ciele sladke korice i 3½ dkg destiliranog (razbistrenog) šećera. To se stavi na vatru i mieša se tako dugo, dok ne postigne potrebnu gustoću. Zatim se protiska kroz gusto sito i odmah stavi u hladilicu, koja je već prije toga bila stavljena u mješavinu od sitno stucanog leda i soli te se marljivo mieša. Mnogi običavaju onda, kada je već sladoled gotov, dodati jednu kap bergamot ulja, No mnogi ne podnose taj miris, osobito ako se doda više od jedne kapi.

SLADOLED OD KAVE

Kuha se 3½ dcl dobrog skorupa s nešto vanilije i dolije se toliko veoma jake crne kave, koliko je potrebno za obični obrok. Zatim se kuha zajedno s time mala šačica svjetlosmedje prženog badema, prociedi se mješavina kroz sito i odmah stavi u hladilicu. Dalje se postupa po već poznatoj uputi.

SLADOLED OD ANANASA

Stuče se veliki ananas u porculanskom mužaru te se prosije. Tada se u zdjelicu stavi toliko vode, koliko je potrebno za sladoled. Dovoljno se osladi i pusti se uzavrieti. Stuku se također dva bjelanjka u snieg i kipi sa šećerom ¼ sata, dok ne postane bistro. Zatim se prociedi kroz čistu krpu i pusti se ohladiti. Nakon toga se izmieša s ananasom i stavi u hladilicu, a dalje radi na već poznati način.

SLADOLED OD DUNJA

Izaberu se liepe očišćene dunje, koje se nakon kuhanja prociede kroz gusto sito. Na svakih 56 dkg prognječenog soka dolazi 70 dkg razbistrenog šećera, nekoliko vinskih čašica Malaga vina, oribane korice jedne naranče i sok od dva limuna. To se sve dobro izmieša i pusti ohladiti. Zatim se opet prognječi kroz sito i stavi u hladilicu itd.

SLADOLED OD MARASKINA

Stuče se 7 dcl skorupa sa 22 dkg šećera i 12—15 žumanjaka, da postane pjena i stavi se na led. Kad se je smjesa skoro dobro sgusnula, izmieša se dobro jednom vinskom čašom maraskina i stavi u hladilicu itd.

SLADOLED OD NARANČINIH CVIETIĆA.

Kuha se 7 dcl skorupa s malom šačicom svježih ili ošećerenih cvijetića naranča, poklopi se i pusti 10 časaka mirovati. Nakon toga prociedi se tekućina kroz sito, stuče sa 22 dkg šećera i 15 žumanjaka nad umjerenom vatrom u pjenu, stavi u hladilicu itd.

SLADOLED OD ČOKOLADE

Dobro se skrklja u 5 dcl. skorupa 8½ dkg izribane čokolade, 4 žumanjka, 28 dkg šećera i komadić vanilije i pusti se tako dugo nad vatrom, dok se ne počne sgušćivati. Sve se protjera kroz sito i puni u hladilicu itd.

SLADOLED OD BADEMA

Izmieša se 28 dkg oguljenih sitno stucanih sladkih i 7 dkg gorkih badema s malo vode ili skorupa, a zatim sa 7 dcl skorupa koji kuha, u kojemu je iskuhana i jedna šibka vanilije, te se sve to protjera kroz gusto sito. Sada se uzme 22 dkg šećera i 12 žumanjaka ili mekani snieg od 8 bjelanjka i stuče nad umjerenom vatrom u gustu pjenu. Iza toga se pusti u hladilici smrznuti i dalje se postupa po uputi.

SLADOLED OD KAJSIJA

Kroz gusto sito prociede se zrele mekane kajsije. Na svakih 56 dkg prognječenih kajsija uzme se 56 dkg šećera, koji je prije toga sa 2 dcl dobrog starog vina otopljen. K tomu doda se isciedjeni sok od 3 limuna i oguljena korica od 1 limuna, pa se sve dobro izmieša, opet prociedi, stavi u hladilicu itd.

SLADOLED OD PUNČA

Oriba se lupina od 1 naranče i dva limuna sa 23 dkg šećera, koji se pušta s malo vode nad vatrom, da se raspjeni i ohladi. Doda se istisnuti sok od 6 limuna i jedne naranče, te se dobro sve promieša, prociedi, napuni u hladilicu i stavi u led. Prilikom miešanja dodaje se mali peharčić pirinčevice (arak) ili dobrog ruma te se neprestano mieša, dok se skroz ne smrzne. Veoma rietko uspieva, da ovaj sladoled dobije nužnu čvrstoću, jer to spriečava arak ili rum (alkohol).

SLADOLED OD RUŽA

Izaberu se liepe modrocrvene ruže, t. zv. šećerne ruže, kojima se odkidaju latice i očiste od možebitne nečistoće. Zatim se dodaju 2 pune šake izrezanih cvjetova u 1½ litri uzavrelog mlieka, te se pusti nekoliko puta provrieti. Na to se prociedi kroz ubrus i mlieko se opet pusti u loncu sa 16 dkg stucanog šećera tako dugo s jednim komadićem sladke korice vrieti, dok se ne opazi, da počinje biti gusto. Skrklja se sa 8 žumanjka i pusti se nad vatrom sgusnuti, ali se mora neprestano miešati, da se ne napravi sir. U času, kad bi htjelo zakipiti, skine se s vatre, te se pusti ohladiti. Zatim se prociedi preko gustog sita, napuni u hladilicu i t. d.

SLADOLED OD LEŠNJAKA

Prži se 28 dkg oljuštenih lešnjaka u prženici nad vatrom, dok se od njih ne da ostrugati kožica s gustom krpom. Sad se lešnjaci stucaju s malo vode ili skorupa u rietku kašu i dalje se postupa kao i kod sladoleda od badema.

ZEFIR (ZEPHYR) SLADOLED

Uzme se 5½ dcl mlieka, 3½ dcl skorupa, 2 pune žlice dvostruko jake vode narančinih cvietića, mrvica od korice 1 limuna i 1 naranče, 1 šibkica vanilije i 26 dkg šećera. Ostrugane korice limuna i naranče, dobro se stucaju sa šećerom, a vanilija se veoma sitno isjecka, te se sve tako dugo nad umjerenom vatrom prokuha, dok se dobije propisnu gustoću. Sada se skine s vatre, pusti se ohladiti i sve se dalje nastavlja kao i kod prijašnjeg priređivanja sladoleda.

SLADOLED OD ČEMINA (JASMIN)

Postupak je isti kao i kod zefira. K tolmu su potrebne ove sastojine: 23 dkg čeminovog cvieta, 5½ litre vode i 46 dkg šećera.

SLADOLED OD GROŽDJA — MUŠKAT

Uzme se liepo grožđje muškat, bobice se odkinu i prognječe kroz ubrus. Pustimo da se sgusne 56 dkg šećera s potrebnom količinom vode i k tomu doda 70 dkg soka od muškata. U ovo se još isciedi sok od 2 limuna, koji se prociedi kroz krpu i stavlja u hladilicu i t. d.

PRIREDJIVANJE SLADOLEDA BEZ SLADOLEDSKIH SPRAVA

ARLEKEN (AERLEQUIN — HARLEKIN, LAKRDIJAŠ) SLADOLED

To je vrsta sladoleda, koji se priredjuje bez hladilice i okretanja, bez lopatice — to je sladoled od stučenog skorupa. Izmieša se 7 dcl čvrsto stučenog skorupa sa 28 dkg sitno stucanog šećera i jedne šibkice vanilije, nešto maraskina i 23 dkg sitno stucanih marona, (kestena) i to se razdieli u tri diela. Jedan dio ostavi se biel kakav jest, a drugi se diel obojadiše crveno (sa košenilom), dok se treći dio obojadiše smedje crno s rastopinom od čokolade. Sada se ovi skorupi izmjenično žlicom polažu u visoki kalup za sledjivanje. On se dobro zaklopi i uloži, zakopa se u mješavinu od sitno stucanog leda i soli, te se ostavlja na nekom hladnom mjestu nekoliko sati, da se skorup čvrsto zamrzne. Prigodom donašanja na stol sladoled se iz kalupa izvrne u zdjelu.

BALOMBA SLADOLED

Kuha se 2¾ dcl vode s malim komadićem rasjeckane vanilije, poklopi se i meće se ga ohladiti. Zatim se izmieša sa 16 žumanjaka. Ova smjesa sa 23 dkg šećera mieša se nad vatrom tako dugo, dok se ne počne sgušćivati, ali se mora paziti, da ne kuha. Protjera se kroz gusto sito u lonac, i kad je ohladjeno, tuče se žičanom šibom. Kad je postalo pjenasto i gusto i kad

je tri puta tako veliko naraslo od prvobitnog stanja, izmieša se u ovo 3½ dcl čvrsto stučenog skorupa, te se napuni u visoki kalup sa dobrim zaklopcem. Ukopa se posve u led i u sol i ostavi smrzavati tri sata. Nakon toga se izvrne sladoled iz kalupa u zdjelu.

OCAKLENI MARONI

Maroni se oljušte i stave u razbistrenu i jako uzavrelu šećernu rastopinu. U njoj se ostave neko vrieme, da u njih prodre šećer. Vade se žlicom-pjenačom i stave u hladnu vodu, u kojoj se šećer posve kao led skruti oko marona.

PRŽENI BADEMI

Bademi se preliju vrelom vodom, oljušte i još vlažni posipaju finom soli, da se na njima zadrži. Zatim se metnu u lim, u kojem se peku kolači i prže tako dugo, dok ne postanu svjetlo smedji (15 časaka). Slani su bademi obljubljeni uz čašicu rakije.

ŽIVEŽNE NAMIRNICE

Čovjek se obskrbljuje živežnim namirnicama iz životinjskog i bilinskog carstva. Živežne namirnice iz životinjskog carstva su najvriednije i najskuplje. Ipak se precienjuje njihova važnost, kad se smatraju najvažnijim izvorom snage, jer nemaju baš takvog osobitog djelovanja. Imadu u sebi mnogo bjelančevine i masti, i to im daje veću vriednost od biljnih (vegetabilnih) živežnih namirnica, koje oskudievaju na tome. Najvažnije životinjske (animalne) živežne namirnice jesu: **meso, mlieko i mliečni proizvodi: maslac, sir i jaja.** Istom zadnjih decenija počelo se znanstveno istraživati hranitba, čemu je silno pomogla kemija. Pa i način, kako se pripravlja jelo, postavljen je na znanstvenu osnovu, te je tako nastala t. zv. **kuhinjska kemija,** koja se sve većma širi u narodu.

MESO

Pod mesom se u užem smislu razumieva mišičje, a u širem smislu sva životinjska mekač za uživanje, kao

jetra, pluća, slezena, bubrezi, srce i mozak. U mesu se nalaze mnogobrojne hranjive tvari, koje se mienjaju prema vrsti životinja i njihovim tjelesnim dielovima. Ono sadrži bjelančevine u lahko probavljivom obliku te se može upotrebljavati na razne načine. Ukus mu ipak ne daju bjelančevine, nego sitnine. Ako se izpiranjem u hladnoj vodi oduzme mesu sitnina, to ono postane bljutavo i bez teka, te se rado ne uživa. Pri tom se ne mienja njegova hranivost, a niti probavljivost. Kakvoća mesa ovisi o načinu hranjenja životinja i o masnoći. I starost mnogo utječe na kakvoću jer što je mladja životinja, to je i nježnije njezino meso, ubrojivši ovamo i ptičje, pri čemu valja gledati svakako i na masnoću. Zec, tako izvrsno pečenje, imade veoma malo masti. Dobar ukus njegov dolazi odatle, što **meso divljači** imade posebnih sitnina, koje joj podaju osobiti okus. Tečno i hranivo meso, koje se još dovoljno ne **cieni,** je **riblje meso.** Njegova hraniva vriednost ne zaostaje za drugim vrstama mesa, samo ima malo sitnine; ali bjelančevine i masti ima skoro u istom omjeru.

Priprava mesa je veoma važna

Protivno od životinja, koje već nalaze hranu u prirodi, ljudi su primorani, da u većini slučajeva preobrate sirovine u jestiva jela, što se postizava kuhanjem. Pri tom se sgruša bjelančevina i rastvori sitnina, a posljedica toga je osobiti miris i okus. Kuhanjem se ne pospješuje samo probavljivost jestiva, nego se zaštićuje i tielo od bakterija i raznih drugih štetnih upliva. Dovoljnim grijanjem usmrte se bakterije, ikre i trihine, a isto tako i gnjilež. **Uopće se preporučuje uživanje kuhanih jela.** Pečeno je meso bolje i slastnije od kuhanog.

Juha

Kod kuhanja mesa u vodi prelazi veliki dio topivih sadržina u samu vodu. J juha sadrži malenu količinu zgrušane bjelančevine, koja se javlja u obliku pjene što je ljudi često nepravom bace, i nešto masti, klije

i sitnina. Kako se dakle vidi, juha baš nije osobito hranjiva, pa ni tako zvana jaka juha nije bolja i jača od nje. Kao slast naprotiv za pospješenje probave, juha je izvanredna i uviek će vrediti kao takva.

Solenje mesa

Da se pojača trajnost mesnate hrane, da se ne pokvari, najpoznatiji je postupak soljenje kuhinjskom soli ili kuhinjskom soli i salitrom. Kako sol uvlači vodu, to se naskoro stvara rasol, čime se voda izvuče iz mesa, a solna raztopina ulazi u njega. Kod kuhanja gubi usoljeno meso vodu, soli, bjelančevine i sitnine u dostatnoj mjeri, pa zato i zaostaje za svježim mesom.

Sušenje mesa u dimu

U dimu sušeno meso ima osobiti okus, i to poglavito radi kreozota, (smudine), tvari, koja se nalazi u dimu. Kako je kreozot veoma antiseptičan, to jest spriečava gnjilenje, to je sušeno meso veoma trajno, a i hranjiva vridnost mu se jedva umanjuje. Veoma je slab nadomjestak t. zv. brzo sušenje, kod čega se meso natare drvenom žestom i na brzinu suši. Djelovanje je ovdje brže, ali je mesu okus ujedljiv, što se brzo osjeća. Ljudi, koji kupuju sušeno meso, moraju stoga bolje paziti i uzimati meso samo ondje, gdje je pravo, to jest na dimu sušeno.

Kobasice, konzerve mesa

Konzerviranim vrstama mesa ili ukratko konzervama mesa pripadaju i kobasice. Pravljenje kobasica je najškakljivija stvar. U kobasičarske svrhe uzima se više put kakvogod meso, često najlošije kakvoće. Moramo upozoriti, da ljudi budu malo oprezniji u izboru kobasica, barem što se tiče jeftinijih vrsta. Kao što se često umjesto govedjeg, telećeg i svinjskog mesa uzima konjsko meso, pa i magareće, tako se isto u svrhu povećanja težine upotrebljava brašno, krupica i kojekakvi drugi dodatci. Osim toga kobasice jako obiluju bakterijama, te vrlo lahko prelaze u gnjiloću i povećavaju opasnost od oboljenja odnosno otrovanja.

Mesnati izvodi (extrakti)

Rabe se skoro u svakom kućanstvu. Za njih vriedi isto, što je rečeno o juhi, naime, da nisu hrana. Mesnati izvod sadržaje sitnine i soli, nu vriedi samo kao slast koja ugodno djeluje na tek i probavu.

Uživanje mesa uzrokuje razne opasnosti za čovjeka

Crvni mjehurići, zavojite vlasice i trakavice u mesu jesu nosioci bolesti. — Crvi mjehurnjaci obitavaju u čovječjim crievima. Kada crvi mjehurnjaci, radi uživanja pokvarenog mesa, živi dospiju u želudac, tada se od njih razvije **trakavica.**

Neosporno je, da i meso zaklanog blaga može doprinieti širenju težkih bolesti. Često pogibaju životinje radi opasnih zaraznih bolesti, kao što su i tuberkuloza, bedrenica i dr. I životinjski nametnici vrlo su opasni, napose **trihine** ili vlasci, kojih se svatko boji, a nalaze se u svinjskom mesu, a, kako se čini, i u mesu nekoje divljači. Tisuće i tisuće ljudi umiralo je u prijašnja vremena uz najveće muke. Nažalost nemamo još sredstva, kako bi mogli trihine odstraniti iz ljudskog tiela. Uživanje kobasica, šunke ili sušenog mesa — osobito brzo sušenog — je uviek pogibeljno, jer trihine žive dalje i u tom mesu.

OTROVANJE MESOM

Često se dogadja, da nakon uživanja nekojih živežnih namirnica nastaju otrovanja, koja se svršavaju smrću. Većim dielom nastaju otrovanja od kobasica, pa ih se zato moramo čuvati. Nesavjestnost kobasičara, koji svašta miešaju u kobasice, i manjkavi nadzor nad njima, uzrokom su vrlo čestih otrovanja. Osim otrovanja od mesa ima još i drugih otrovnih jela. Tako mogu biti otrovanja od riba, oštriga i jestivih dagnja, koja su vrlo česta. Raci potočni i morski mogu takodjer prouzročiti otrovanja. Sigurnog lieka protiv otrovanja mesom nema još ni danas.

Nužne pripreme za kuhanje i prženje mesnih jestvina

Vjerovanje, da je meso bolje, što se odmah iza klanja za uživanje priredi, dokazuje veliko neznanje u kuharstvu. Kuhanje je predhodnik, prigodom kojega vruće vodene pare prodru u čvrste dielove mesa, razmekšaju ih, oslobadjaju tvari, koje su prije toga vezane ili se nalaze u čvrstom stanju, rastvore ih, i izvlače hranjive sastavine, kao što je to kod mesa, hladetineste mesne sokove (životinjska gallerta). Izkustvo potvrdjuje, da se ovaj predpostupak tim lakše, potpunije i brže dovršava, kada se je meso neko vrieme prozračivalo i ležanjem postalo prhkije, a taj se postupak zove raztvaranje (Mortification). Vrieme raztvaranja težko je ustanoviti, ono se ravna prema vrsti mesa, kao što i prema većoj ili manjoj toploti zraka. Svatko zna, da se u ljetnim danima govedje meso, osobito tusto, već nakon jednog dana, prelazeći u truhlenje, razpoznaje po neugodnom zadahu. Zimi se uživa prozračeno i smrznuto meso treći i četvrti dan, koje je zadržalo svoju podpunu svježinu. Ako je meso tek prije pol dana klano, onda se mora da postane mekano, dulje kuhati nego li ono, koje je klano prije dva ili tri dana; ovo će biti prhkije i tečnije. Ako je meso od mladog goveda, onda je u masti žuto i tamnije boje.

Namakanje i mnogo pranje mesa

Isto tako ne valja uobičajeno dugo namakanje i izpiranje mesa u vodi različitih vrsti, koje su odredjene za prženje i kuhanje. Ovakvim postupkom oduzimlju se mesu njegovi hranivi sokovi te u njemu sadržane hladetinaste (Gallertne) ili ljepive tvari, te se na taj način stavljaju u lonac za kuhanje ili u prženicu (tavu) samo izlučena mesna vlakna bez hranivosti, jer je voda osobito topla već izvukla sočne tvari, koje sadrži meso. Ako je u ljetnim toplim danima potrebno namakanje mesa u vodi, smije se to činiti samo koliko je to potrebno da se meso opere od nečistoće. Dosta je, da se samo malo opere.

Lupanje mesa

Općenito se preporuča t. zv. lupanje mesa. Lupanjem postaje meso prhkije i lakše se kuha. Žilavo kruto meso osobito od starih životinja, mora se uviek tući, za ovo je najprikladniji željezni batić. S takvim se ugrijanim batićem žilavo meso, koje bi inače morali 4 sata kuhati, za 8 časaka tučenja učini tako prhkim, da se ne treba kuhati dulje od četvrt sata, pa ga se može jesti. No meso se ne smije prejako tući, da ne izgubi svog oblika. Meso, koje nije previše žilavo, može se i drvenim batićem tući. Ovakav način upotrebljava se i za meso, koje se ima pržiti.

DIVLJAČ

Divljač se pogotovo ne smije previše izpirati. Ona zadrži svoju vriednost, ako joj se sačuvaju mesni sokovi, koliko je samo moguće. Neka se ne priredjuje odmah nakon što je ubijeno, ali opet ne smije nakon toga tako dugo ležati, dok se nije pojavio ogavan smradni zadah ili pače već tragovi truhlenja. Ne smijemo vjerovati, da bi ovakva divljač mogla biti dobra za uživanje, iako se mnogo pere. Osobito oprezni moramo biti kod oderanja divljači ili gulenja, da se zabada (Spiken) slaninom. Uviek se to obavlja vrlo površno i nepodpuno, tako da se često ujedno s oguljenom kožom najnježnije odreže meso, te komad takvog mesa izgleda kao da je odgrizen. Da se oguli koža, mora se imati oštar tanki nož, te se mora zarezivati njime ispod najdolnjn kože.

PERAD

Što se tiče peradi, ona mora biti zaklana i obješena nekoliko dana ili barem jednu noć prije uporabe za priredjivanje, jer inače i najmladja perad ostaje žilava. Kod klanja mora se prerezati grkljan, a krv od pataka i gusaka neka se upotriebi i pomieša s malo octa. Perad se očupa, dok je još topla i to od glave

dolje do zadnjice vrlo oprezno, da se koža ne odere. Zatim se u stražnjoj vratnoj koži učini dugački zarez i izvadi grkljan i žvata (volja), te se dalje reže zadnjina (ozadnina), da se može izvaditi ostala utroba. Zamazanu perad, osobito patke i guske, može se oribati posijama (mekinjama) ili brašnom i soli. Očišćena perad, dobiva liepi izgled, ako joj se sačuva cieli čisti oblik.

DIVLJA PERAD

Divlja perad mora po mogućnosti biti debela i mesnata i, ako se odmah ne priredjuje, prilično svježa. Ugodan, privlačiv miris, koji je poznat pod imenom »Fumet« i koji možemo osjetiti, ako malo podignemo perje na trbuhu, gdje se vidi plavo-zelena boja. Ali ako već zaudara i blizu je gnjilenju, ne može se više učiniti sposobnom za uživanje, unatoč svih sredstava, jer su kod takve divlje peradi najbolji sokovi uništeni. Smradni zadah pojavljuje se još prije, ako nakon ubijanja nisu izvadjena crieva. Sva divlja perad mora se očupati suha, a utrobu valja čisto izvaditi koja se riedko kada smije isprati, nego se samo navlaženom krpom iznutra obriše.

ZABADANJE SLANINOM (Spiken)

Zabadanje ili proizbadanje i urezivanje slaninom je posao koji se poduzimlje, da se nesočne suhe ili neukusne vrste mesa učine sočnima i tečnima, a jestvina time dobiva na ljepoti i izgledu. U tu svrhu upotrebljavaju se posebne igle od ocjeli ili mjedi raznih veličina, koje odgovaraju veličinama vrsta peradi ili mesa (golubovi, patke, zećevi i t. d.) koje se ima proizbadati slaninom. Nož, kojim se reže slanina, mora biti vrlo tanak, oštar, dugačak, uzak, da se može slanina tanko narezati. Slanina mora biti tvrda i debela kao palac. Sam postupak ne može se opisati odredjenim pravilima. Vježba je ovdje, kao što i kod raznih drugih postupaka, najbolji učitelj. Svaka vrsta mesa mora imati

stanovitu debljinu slanine, koji točno odgovara odnosnim veličinama mesa. Koja djevojka ili koja žena ne zna, da k liepom šivanju pripadaju jednosmjerni i ravni šavovi. To isto vriedi i za liepo i jednolično proizbadanje slaninom. Što je pravilniji razmještaj proizbadanja u jednoličnosti crta, osobito ako je ovo obavljeno dvostruko ili višestruko, tim ljepše izpadne proizbadanje. Od jednostavnog razlikuje se dvostruko proizbadanje time što se slanina tako provuče kroz meso da na obim krajevima proviruju jednake dužine slanine, a osobito time što je razmještaj slanine gušći. Kod krupnijih proizbadanja slaninom ili šunkom ne obavlja se to tako točno. Jednostavno se u meso šiljastim drvcem ili šiljastim nožem načine rupe i u njih se utisnu solju namočeni komadići slanine ili šunke. Na ovaj način proizbadaju se razne vrsti mesa takodjer sardelama, češnjakom, jelen gljivama a t. d.

SOLJENJE RAZNIH MESNIH I RIBLJIH VRSTA JESTVINA

Za soljenje je najbolje upotriebiti najčišću, najtežu i vrlo dobro posušenu sol. Dobro posusene soli treba mnogo manje nego kupljene, koja je redovito vlažna. Količina soli, koja je potrebna za soljenje odgovara kakvoći vrste mesa. Svinjsko meso zahtieva manje soli, nego li ostale vrste. Drugi je dan najbolji za soljenje mesa.

SOLJENJE GOVEDJEG MESA

Najprije se izvade kosti iz komada mesa, dobro se izriba solju i stavi u posudu (kabao, čabar), koja ima pri dnu čep. Kada je posuda do tri četvrtine napunjena, pokrije se meso daskom, na koju se stavi neki teret, da se podjedno sa soljenjem proizvede jaki pritisak. Tako se to ostavi mirovati dva puna dana. Kad prodje to vrieme izvadi se čep iz posude, da može izcuriti stvorena solna tekućina. Nakon ove prve pripreme izvade se komadi mesa iz posude izribaju se na novo solju naslažu u bačve tako, da je svaka na-

slaga mesa od druge odieljena naslagom soli. Kada se zbije meso u bačvama, prelije se preko njega smjesa od vode, soli i salitre tako, da ona ispuni sve šupljine u bačvi, gdje još ima zraka. Konačno se zatvore bačve, da u njih ne može dopirati zrak.

OBIČNI KUĆNI NAČIN SOLENJA GOVODJEG MESA

Dobro izlupani komadi izribavaju se jako mješavinom soli i salitre i polažu u čisto oprane hrastove bačvice, čija su dna posipana solju i lovorovim lišćem. Meso se mora gusto naslagati da nigdje u bačvici ne bude praznih rupa, kroz koje bi zrak mogao doprieti. Da se poboljša tečnost okusa mesa, može se umiešati i nešto krupnog bibera, klinčica, borovice, englezke mirodije, suhog bosiljka dušice (Thymian) i ružmarina. Na 25 kg. mesa nužno je 1 i pol kg. soli i 1 dkg. salitre, što se sve mora prije na peći posušiti. Salitra se mora, prije nego što je stučena i solju izmješana, posušiti. Dobro je, da se meso, koje sadrži mnogo kosti, za sebe posebno soli, kao i ono, koje je sasvim bez kosti. Bačva, u kojoj je usoljeno meso na gornji način, mora imati dno, koje je providjeno otvorom za vadjenje mesa, te mora biti dobro zatvoreno. Otvor se mora dati čvrsto zatvoriti, da ne može doprieti zrak u bačvicu. Može se u dno probušiti i rupa, koja se može lahko začepiti, da se može u bačvicu naknadno nadolievati još solne mješavine u slučaju potrebe. Bačvice se moraju prva četiri tjedna dnevno jednom okretati (okruglom stranom valjati). Nakon toga čini se to samo nekoliko puta u tjednu. Na ovaj način usoljeno meso drži se do sredine ljeta, a onda se samo odlije stari mesni rasol (tekućina) iz bačve i ulije svježi, koji se mora prokuhati i ohladjen nalievati. Mesni rasol mora uviek prekrivati meso.

SOLENJE SVINJSKOG MESA

Meso koje se mora usoliti u otvorenim bačvama, obterećuje se poklopcima i kamenjem, dnevno se pre-

okreće i prelieva a kasnije se polieva svaka 3—4 dana lončićem s vlastitim rasolom. Meso, koje će se usoliti, ili koje je već usoljeno, mora se čuvati od smrzavanja, i bačvu treba spremiti u dobar podrum. Zaklanu životinju treba pustiti, da se ohladi prije nego što se počne razrezivati u komade. Zatim se dno bačve mora dobro obložiti solju, nato se položi jedan red u soli dobro izribanog mesa, na ovo se opet stavi soli, na to se opet jedan red u soli dobro izribanog mesa i to se nastavlja tako dugo, dok posuda nije puna. Zadnja naslaga mesa mora biti malo bolje posoljena od prijašnjih i pokrita lanenom krpom. Pošto se nekoji komadi kod svinja radi njihovog ustrojstva teže mogu sačuvati od pokvarenja, zato se takvi naslažu na vrh, da se mogu prije potrošiti — takvi dielovi su rep, uši, noge i glava. Kada odieljujemo (masne dielove) slaninu od mesa, onda je moramo svaki puta dobro izribati solju i slagati jednu preko druge, a izmedju njih stavljati takodjer sol. Iza nekoliko tjedana izvadimo je iz tlačione posude i objesimo na suhom mjestu.

SOLENJE GUSAKA

Na četiri diela razrezana guska izriba se dobro s mješavinom od soli i malo salitre, prži se dok ne postane smedje boje u vlastitoj masti tako dugo, da može viljuška lahko prodrieti u meso. Uzmu se s vatre komadi stave u lonac i preliju s toliko gušće masti, da su sasvim pokriveni. Zatim se pusti ohladiti i još na to nalije za nekoliko dana toliko raztopljene svinjske masti, koliko stane u lonac, te se lonac spremi na hladno mjesto.

Solenje gušćih krila i komada nogu

Uzmu se liepe masne guske, prže se na pola mekano, odsjeku krila i noge i pusti se ohladiti. Zatim se ovi komadi dobro solju i salitrom izribaju, polože u prostranu posudu i dobro natlače, ali ne prejako, zbog čega može sol bolje u njih prodrieti. Zatim se posuda s krilima i nogama nanovo stavi na vatru i prženje se nastavi. Pošto je bilo dovoljno prženja, po-

suda se skine s vatre i ovi se dielovi guske polože u drugu posudu, tako da medju njima ostane malo praznog prostora, i na to se nalije mast tako, da sve pokrije. Neki ljudi običavaju polagati na dno ovakvih posuda (bačvica) nekoliko izdanaka čubra (biljka), čime se meso odjeljuje od dna posude, da može mast obuhvatiti sve mesne dielove.

SOLENJE RIBA

Pravila, koja su ustanovljena kod soljenja raznih vrsta mesa, služe skoro isto tako dobro i kod soljenja riba. Ne smije se zaboraviti uzeti to u obzir da ribe za soljenje moraju biti posve svježe, jer će samo u takvom slučaju biti one tečnog okusa i lahko probavljive.

SUŠENJE U DIMU RAZNIH MESNIH I RIBLJIH VRSTA JESTVINA

Općenita pravila

Meso, koje se želi sušiti, mora biti od mladoga tučnoga i dobro hranjenog blaga. Najviše se suši svinjsko meso, ali može se to činiti i s govedjim, kozjim i divljači. Što je tučnije meso za soljenje tim je mekše mesno tkivo i tim će se bolje i dulje uzdržati, dok mršavo meso previše uvlači u sebe sol, u dimu se lahko osuši i takodjer lakše iztrune. Obično se suši meso u zimskim mjesecima. Za sušenje prokušano je kao prikladno: guske, patke, svinjski i govedji jezik, razne vrste riba: kao sleđ, losos, moruna, ugor, bistrange — pastrve i više vrsta kobasica.

Sušenje govedine

Najprikladnije je sušenje od govedjeg mesa tučan komad od rebara i grudi. Meso se istuče u velike komade i izmieša solju i nešto salitre i stavi u kadu (kacu). Već je prije spomenuto, da se računa odnos soli i salitre u takvom razmjeru, da se na 1 kg soli uzima 1 dkg salitre. Sol i salitra se na mesu otapa i ovom otopinom češće se mora meso u kadi prelivati i

preokretati. Kada se to više dana radi može se meso objesiti u dim. Usoljeno meso ne smije biti u toploj prostoriji, da se ne usmrdi, a niti u takvoj, gdje bi se moglo smrzavati, jer smrznuto meso ne upija otopinu soli i salitre. Kada meso dospije u dimnjak (pušnicu), mora se u početku odmah jako razdimiti. Kako se dugo mora dimiti, ne može se ovdje točno propisati, jer to ovisi o vremenskim prilikama. Ako je zima jaka, onda dim ne može brzo djelovati, kao kod toplieg vremena ili barem blagog. Od vremena do vremena može se koji komadičak uzeti za kuhanje, da se ustanovi, je li meso već dovoljno posušeno. Previše se ne smije posušiti, jer će se kasnije, ako se dugo ne troši, samo od sebe još posušiti. Seljaci su spretni te oni obično nakon vadjenja iz pušnice drže ovakvo meso u svojim zemljanim pećima, kamo ulazi zrak, a zaštićeno je od miševa i druge gamadi, jer otvor peći dobro zanamažu opekom i ilovačom.

Sušenje svinjskog mesa

Pošto je svinja zaklana, očišćena i rastvorena na više pravilnih dielova, svaki se komad za sebe sa sitno istucanom i s malo salitre izmiešanom soli dobro izriba, osobito kod kostiju i onda se 6 sati ostavi ležati na hladnom mjestu u velikom kablu ili drugoj zgodnoj posudi (ali ne gnječiti). Nakon toga se meso izvadi iz posude, nariba sa smrvljenim koricama limuna, izgnječenim bobicama od borovice, sitno istucanim biberom i klinčićima, papricom (koriander), mažuranom (majoran), gospinom travicom (Thymus), lovorovim lišćem, ruzmarinom, čime se tečnost okusa vrlo povećava. Nakon ove predpripreme komadi mesa poslažu se u prikladnu posudu (bačvicu), po mogućnosti od hrastovine, i izmedju svakog se reda mesa prigodom ulaganja posipava mješavina od sitno tučene soli i salitre. Nekoliko dana iza toga pokrije se ovako usoljeno meso priklanim drvenim poklopcem, koji može podpuno pokriti meso u bačvici (da bude jednolični pritisak na meso). Na poklopac se stavi teže kamenje, koje se kroz 14 dana povećava i nakon toga se ka-

menje skine, da se ustanovi stanje mesa. Nakon dva dana meso se ponovno pokrije kamenjem i ostavi u ovom stanju soljenja na nekom hladnom mjestu do časa, kada se misli meso staviti u pušnicu. Kada nakon po prilici 5 do 6 tjedana komade mesa povadimo, pustimo ih da se dobro ociede, očiste se od svih priljepljenih dodataka (korice limuna, borovice itd.) i objese se u pušnici jedan do drugog u medjusobnoj udaljenosti od 15 cm. Veliki komadi suše se obično 6 tjedana, manji 4—5 tjedna.

Sušenje šunke na englezki način

Šunka se samo malo izriba solju ostavi tako nekoliko dana ležati. Za veliku šunku od 8—9 kg kuha se 3/4 kg morske soli 4 dkg salitre, 1/4 kg šećernog brašna, 2 dkg bobica od borovice u 2 i pol litri piva i 3/4 litre vode pol sata. Mješavinu se ociedi kada se je ohladila i u nju se stavi šunka češćim okretanjem ležati 4 tjedna. Objesi se jedan tjedan na zračnom mjestu, sašije u platno i zatim polagano suši u dimu 2—3 tjedna. Ovako sušena šunka vrlo je tečnog okusa, ako se i priesno jede.

Osobiti način sušenja kobasica

Uzme se sirovo svinjsko meso bez slanine i bielih vlakanaca. U tu svrhu najprikladnije je meso od buta (stegna) i k tomu od pleća, sitno se izsjecka, u mužaru se iztuče uz primjesu soli, bibera u zrnu sladke korice, paprice (koriander) i oraška (muškata) i ktomu se još takodjer primieša 3 cm. velike kocke narezane slanine. Ovako priredjeno meso napuni se u govedja crieva, da budu svagdje jednako podpuno izpunjena. Ovako priredjene kobasice stavimo da leže nekoliko dana u otopini od jednakih dielova soli i salitre, zatim se izvade iz ovog rasola, ostave se, da se dobro ociede, na krajevima se dobro zavežu i objese u pušnicu sušiti. Kada su dobro zadimljene, naribaju se vinskim droždjem, posipaju pepelom i objese na hladno suho mjesto, kamo ne dopiru sunčani traci.

PRIREDJIVANJE KOBASICA

Način priredjivanja kobasica različit je u raznim zemljama ali glavne sastojine ostaju skoro uviek iste; najviše se sastoje od svinjskog mesa. Glavno pravilo kod priredjivanja kobasica općenito je, da se zahtieva stroga čistoća. Najveću čistoću zahtievaju crieva. Ne samo da ih se mora izpirati čestim mienjanjem vode, već se takodjer s tupom stranom noža moraju ostrugati na dasci, da se još moguće zaostale sluzave i nečiste tvari odstrane. Do upotrebe stave se tako očišćena crieva u svježu vodu, kojoj je dodano nešto soli, vina ili octa. Samo ovakvom pažnjom priredjene kobasice mogu se bez bojazni uživati.

Zajedno se izsjecka mastno i mršavo svinjsko meso, k tomu se doda kao začinba (mirodija) žalfija, dva ili tri zrna glavičice (Piment-NeugeWirtz), nešto bibera i soli i tom se mješavinom izpunjavaju dobro očišćena svinjska crieva na pola. Nadjev za kobasice mora se spremiti u kakvom dobro poklopljenom loncu i zatim puniti crieva i peći. Prije prženja moraju se kobasice u prženici (tavi) s nekoliko uboda viljuške proizbadati, jer inače popucaju prigodom pečenja i nadjev izcuri. Sa svinjskim kobasicama oblažu se (garniraju) mnoga variva.

MESNATICE ILI MESNE KOBASICE

Nareže se nekoliko kilograma tustog svinjskog mesa i pol do jednog kilograma slanine od mladog svinjčeta na sitne komade. To se namoči u svježoj vodu, naskoro ociedi i zajedno izsjecka primješavajući k tomu podjedno dvije u dobrom mlieku namočene žemljičke, a da ih prigodom vadjenja iz mlieka ne izgnječimo. Zatim se izsjeckano meso posoli, primieša k tomu na šiljku noža nešto mješavine raznih mirodija, medju kojima mora svakako biti mažurana (marojan), jer on daje kobasicama naročiti ugodan tečni okus, te se napune u očišćena crieva, ali ne pregusto. Odredi se po volji duljinu kobasica, krajevi kobasica se zavežu i sad se mogu peći. Neki običavaju nadjevu

kobasica takodjer primiešati nešto limunovih korica, a žemljičku namakaju mjesto umlieko u vino, a nekima se svidja, ako uz to pridodaju i nešto češnjaka i zdrobljene paprice (koriandera). Uopće odredjuje kod toga propise mnogo vlastiti ukus. Ili: izsjecka se svinjsko meso na sitno pa se doda takodjer neka stanovita količina slanine narezane u male kockice, k tomu se primieša stucanog bibera, kumina i sitno narezane kore limuna, dobro se osoli i po volji se doda nešto dobrog vina. Ova mješavina zajedno se izsjecka, izmieša i puni u mala svinjska crieva, ali tako, da zatvoreni zrak crieva ne razdere.

GOVEDJE KOBASICE SA SLANINOM

Sasječe se 2kg. govedjeg mesa, i isto toliko svinjskog na sitne komadiće, osoli sa 10 dkg. soli, doda posve sitno izjeckane limunove kore i 3 dkg. krupnog bibera. Zatim se izsjecka slanina u male kockice, izmieša se izsjeckanim govedjim mesom, i sve se puni u crieva, te se ove kobasice peku u plitkoj tavi uz dodatak nešto sladkog piva. Ili: izsjecka se pol kg. na male kocke izsjeckane slanine. Ovo se sve izmieša sa 2 dkg krupno istucanog bibera i 16 dkg soli i ova se mješavina stavlja u crieva, te se ovakove kobasice suše na blagom dimu. Ove su kobasice po ukusu slične talijanskim.

FRANCUZKE KOBASICE

Pošto smo meso od sirove šunke očistili od kože i žila, izsjeckamo ga nasitno, a isto tako i slaninu, koja je malo proraštena s mesom izsjeckamo na sitne kocke i to se izmieša. Na 3/4 kg mesa uzme se ½ kg slanine. K ovoj mješavini primieša se 2 u mlieko namočene zemljičke, koje se prigodom vadjenja izžimaju, 5 do 6 žumanjaka, nešto skorupa, oraška (muškat), soli, nešto suhog mažurana i sve skupa se meće u svinjska crieva, crieva se na oba kraja čvrsto zavežu i kobasice se kuhaju u vreloj vodi, kojoj se doda nešto soli. Kuha se jedan sat.

MALE MESNATE NA FRANCUZKI NAČIN

Uzme se meso od mladog svinjčeta, očisti od kože i žila, doda se takodjer polovicu masti i sve se sjecka tako dugo, dok ta smjesa ne bude slična tiestu. Ovo se začini solju sitno narezanom limunovom koricom, i nešto tučenih klinčića, oraškovog (muškatnog cvieta i nešto tučenih klinčića, oraškovog (muškatnog) cvieta čeva) crieva u debljini prsta, i ove se male kobasice puste samo jedanput uzavrieti u mlieku. Zatim se polože na papir namazan maslacem i prže se na tavi za sladke prohe u naloženoj pećnici. Mogu se takodjer kuhati i u varivu, koje će biti njime obloženo (garnirano).

FRANCUZKE KOBASICE S TELEĆIM MESOM

Mjesto svinjskog mesa uzme se teleće meso i postupa se isto tako, kao što je prije rečeno, samo što se prijašnjim mirodijama doda još nešto bibera.

TELEĆE KOBASICE

Sasječe se mala količina telećeg mesa i masno svinjsko meso s jednom šakom žalfije, malo soli i bibera, nekoliko sardelica, zatim se sve skupa u mužaru stuče, a kada se želi upotriebiti, načine se mali valjci (kao kobasice) i peku se na tavi. Na stol se donašaju obično s pečenim kruhom ili kuhanim varivima ili telećim odrezcima. **Ili:** uzme se liepi komad telećeg mesa bez hrskavice ili žila, sasieče se s masnim bubrežnjakom na sitno, doda se k tomu u mlieku namočena žemljička, nešto soli, nešto skorupa i oraškovog cvieta. Iz ove tiestane smjese izvaljaju se kobasice po željenoj debljini i duljini, i peku se u tavi. Omotavaju se telećom mrežicom. Tečniji okus se povećava, ako se prigodom donašanja na stol kobasice još preliju žutosmedje rastopljenim maslacem s nešto limunovog soka. — Ili uzme se posve svježi telećí but, izrežu se sve kosti i žile, te se razreže na više komada. K tomu se doda 1½ kg svježeg mastnog bubrežnjaka

i dobro se stuče sve skupa drvenim batom u dobro tiesto. Prigodom tučenja nadolieva se sa 1½ litre vina u malim obrocima i nastoji se to, koliko je moguće, spojiti sa stučenom mesnom smjesom. Konačno se smjesa dobro osoli, posipa s nešto stucanog bibera, s mažuranom na vrh noža, i meće se u čisto oprana govedja crieva, te mora u vreloj vodi kratko vrieme naglo zavrieti. Ovako pravljene kobasice moraju se još isti dan, kada su napravljene, a najkasnije drugi dan trošiti, jer se dalje ne drže, osobito ako je toplo vrieme. — Prigodom prženja na tavi mora ih se sa obje strane malo urezati i na maslu naglo peći. **Ili:** uzme se teleći but od prilike 3 kg, kojemu se kožica čisto oguli — zatim ista količina masnog bubrežnjaka. To u vodi provrije i stavi se ohladiti. Zatim se uzmu četiri komada telećeg vimena kao i 4 u mlieku namočene i izžmikane žemljičke, dva luka, koji su sa 12 gljiva pečurka u 3 dcl skorupa mekano pirjani. To se sasieče sve skupa, koliko je moguće sitno, izmieša se sve sa 8 žumanjaka i stuče u mužaru. Zatim se začini solju, s na vrh noža stučenog bibera, mažurana i meće se ciela ova smjesa u sasvim očišćena crieva, samo se ona ne smiju previše napuniti. Kada su crieva napunjena, odredi se kobasicama po volji duljina, zavežu se krajevi i puste u slanoj vodi pri vatri samo malo zakipiti (ali ne kuhati), dok nisu otvrdnule. Nakon toga izvade se iz vode, stave na suhu krpu i čekamo dok se ohlade. Zatim se prže na tavi, koja je dobro namazana maslacem, ali ne na prejakoj vatri. Kada su pečene, odrežu se zavežljaji (uzice) i donose se na stol.

KOBASICE OD TELEĆE UTROBICE

I iz telećih utrobica dadu se prirediti dobre kobasice. Zato treba tim više pažnje, jer se teleća utrobica kao i ostali dielovi, koji su k tomu potrebni, kao teleće vime, svinjske uši, rietko donašaju na stol. Opere se dobro jedan par telećih utrobica, k tome doda šest telećih vimena, četiri svinjskih uha, dva kg svježeg

trbušnog mesa, pa se prokuha mekano, ohladi, izreže na tanke trake kao rezanci. Zatim se uzmu tri luka sa 8 gljiva pečurka, nešto zelenog peršuna te se svietlo vrlo kratko pirja 15 dkg rastopljene slanine i 2 dcl skorupa i sve skupa oštrim nožem sasieče. Iza toga se dobro osoli, začini sa na vrh noža mješavine mirodija, povlaži s nekoliko velikih kuhinjskih žlica dobre juhe, izmieša sa 10 žumanjaka i još k tomu se naribaju jedna sirova gušća jetra. S ovom smjesom pune se čisto izprana svinjska crieva, zavežu se na oba kraja i dodatkom juhe kuhaju 2 sata i puste, da se sasvim ohlade. Uzica se na oba kraja odreže i polagano prži na prženici namazanoj maslacem.

KOBASICE OD MOZGA

Uzme se 1½ kg svinjskog mesa, očisti od kosti i žila, očisti se jedan mozak od kožica i žila, i to se dobro sitno sasječe izmieša sa slaninom koju smo takodjer sasjekli u male kockaste komadiće. Zatim se razmute tri jaja i doda se soli, bibera, klinčića i oraška (muškat). Pošto smo ovu smjesu izmiešali, punimo je u čisto oprana mastna svinjska crieva, krajevi zavežu i gotove kobasice se kuhaju.

PORTUGALSKE KOBASICE

Uzme se liepi hrbat i bedro od mladog svinjčeta (mastno i mršavo meso), sasječe sve u male kockice, začini biberom, pridoda se takodjer soli i nešto češnjaka. Sve skupa se stuče i nalije na to dobrog starog vina koje ne smije biti sladko. I kad se to vino posuši, nalieva se uviek iznova tako dugo, koliko se može, dok nije sva smjesa dobro zasićena vinom. Zatim se kobasice člankovito zavežu i objese na nekom hladnom i zračnom prostoru. Ovako se mogu uzdržati godinu dana bez bojazni, da će pliesniti ili se osušiti. Na stol se donose kuhane ili pržene.

MOŽDJANICE ILI CERVELAT KOBASICE (safalade)

Ove kobasice ciene se kao slastica. U tu svrhu uzima se mirisavo meso od jednog svinjskog bedra, koje se što je moguće sitnije sasiječe, začini biberom, soli, klinčićem i nešto bosiljka. Ovo se sve još jednom u mužaru stuče. Zatim se nareže slanina u sitne komadiće, začini kuminom, pomieša s izsjeckanim mesom i čisto opranim rukama se sve skupa dobro izgnječi. Nakon toga se meće u široka posve oprana govedja crieva i kobasice člankovito zavežu te se kao obično zadime.

KOBASICE OD OVNOVINE

U tu svrhu uzme se meso od bedra, odreže kožica i žile, sasiječe se sa bubrezima koji se nalaze u mastnim dielovima u male kockice. Ako je bubreg premalo mastan, nadomjesti se ta mast s nešto bubrežnog sala. Ova izsječevina izmieša se sa dvie do tri šake mrvica od zemljičke, tri do četiri jaja, malo skorupa i nešto soli. Sada se još jednom sve sasjecka i to tako dugo, dok se sve ne usitni. Ovom se smjesom, kojoj se primieša nešto kumina, pune očišćena crieva, ali ne prejako, da ne popucaju. Kobasice se kuhaju u slanoj vodi i time su gotove. Ako ih želimo peći, može se to činiti u prženici ili plitkoj tavi, u koju se stavi malo maslaca i piva.. To se čini pri blagoj vatri, a ne na jakom plamenu.

JETRENICA

Ove su prikladne za veća domaćinstva. U tu svrhu uzme se 2 svinjska pluća, već prema tomu, koliko je potrebno, jedan par telećih pluća i utrobice, zatim 1—2 kg mastne potrbušine (trbušnog mesa); pomno se odstrane sve žliezde i hrskavice, prokuha se sve, ali ne premekano, te se sve sasjecka tako sitno, koliko je moguće. Nakon toga se uzmu jedna sirova svinjska ili teleća jetra, odstrani se oprezno kožica i izriba

na ribežu, uzmu se dvie žemljičke, koje su omekšane u onoj juhi, u kojoj se je kuhalo gornje meso, zgnječe se i primiešaju gornjoj smjesi. Sada se sve osoli, začini s tucanim biberom na vrh noža, isto tolikom količinom mažurana u prašku, sitno izsjeckanim peršunom, sve se dobro još jednom izmiješa i ciela se smjesa s nekoliko žlica juhe razriedi. Ovaj se nadjev puni u veća svinjska crieva, ali se ne smije prenapuniti, da ne puknu. Krajevi se zavežu i prokuhaju u malo osoljenoj vodi. Kada su dobro prokuhane, moraju se iz vode izvaditi, ostaviti da se ohlade, te se onda mogu jesti. Ili svinjska slezena, srce i bubrezi kuhaju se mekano u slanoj vodi, izvade se iz vode te se sa jetrima, s nešto na masti prženog luka, nešto dušice (Thymian) i mažurana na sitno sasječe. Ovo se začini solju i biberom i izmieša s nešto mastne juhe i meće se u čisto oprana crieva, koja se od prilike jedan pedalj dugačko zavezuju. Sada se stave u juhu, gdje su se kuhala pluća i ovdje nekoliko puta prokuhaju. Zatim se izvade i pošto su se ohladile, pospreme se kao prikladne za jelo. Prže se na maslacu ili masti. Ove kobasice mogu se dodati kao dodatak k svakom varivu, a isto tako i sa kremom donašati na stol poslije juhe. A i kao doručak tvore zasebno jelo.

KRVAVICE

Pomieša se ista količina svinjske krvi i skorupa. No ako se ne želi odmah iza klanja upotriebiti svinjska krv koja je za ove kobasice potrebna, onda se mora marljivo miešati, jer se inače naprave grudice. Izsjecka se osmina kg svježe slanine i jedna žemljička u male kockice, stavi se sa nešto mažurana, bibera, oraškovog cvieta (muškat) i dušice (Thömian) u krv, dobro se osoli i meće u crieva ali ne prejako, jer se crieva prigodom kuhanja sgrče, pa prema tome postaju uža, dočim nadjev u kobasici nabubri. Kad su zavezane od prilike pedalj dugačke, prokuhaju se u slanoj vodi i izvade. Kad su se u hladnoj vodi ohladile,

spreme se i kod hladnog vremena mogu se dosta dugo sačuvati. Kad ih se želi prirediti za jelo, peku se na maslacu ili masti tako dugo, dok ne postanu na oba kraja liepo smedje boje. Kad su izpečene, mogu se donašati na stol posute ribanim hrenom.

TLAČENICE

Za ovu se svrhu uzme svinjska glava po mogućnosti od mladog svinjčeta. Odrežu se mesni dielovi: kao koža i uha, izsjecka se sve u veće kockice, prokuha mekano u vodi i ostavi, da se sok zgusne. Sada se uzme mekano izkuhani na dimu sušeni govedji jezik, mora se isto izsjeckati u veće kockice, dobro izmiešati sa zgusnutim sokom i 3 dcl krvi, te osminu sirove u kocke izsječene slanine. Dobro se osoli, doda 2 luka, nekoliko sitno izsjeckanog vlašca (pasji luk) u osminu kg rastopljene slanine sa 1 žlicom skorupa pirjamo sa na vrhu noža mješanih mirodija. Ovu se dobro izmješanu smjesu puni u dobro očišćene svinjske želudce, koji se gore i dolje moraju dobro zavezati. Ovi nadjevani želudci, koji imaju izgled kao punjene vreće, kuhaju se nekoliko sati u običnom loncu, izvade i polažu medju dvie obterečene daščice, da se ohlade. Pod teretom se tlače i time je tlačenica gotova. Kada se donaša na stol, nareže se na tanke nareske, prelije s nešto octa i ulja, a zdjela se obrubi sa hladnetinom. — Ili: kad smo svinjsku glavu očistili od svih dielova kostiju, onda se meso uz još dva teleča vimešca, dva teleća uha i 6 komada čisto opranog gornjeg diela grkljana u običnom loncu mekano izkuha, izvadi iz vode, ohladi i izsjecka kao prst debele dugoljaste narezke. K tomu se doda na dimu sušene i u vodi prokuhani govedji jezik, s kojeg smo skinuli kožicu, i koje smo zajedno sa četvrt kg sirovih gljiva, (pečurka, varganj) isto tako na sitne narezke izsjeckali. Zatim se jedan luk, nešto vlašca (pasji luk) nešto gljiva zasasjecka te se pirja u 1/8 kg raztopljene slanine i odstrane se čvarci. Tada se dodaju jedna velika gušća

jetra uz 1/8 kg izribane sirove slanine. Ciela se mješavina ovlaži s nekoliko žlica prokuhane gornje mesne juhe, koja je prije toga promučkana sa 6 žumanjaka. Sve se dobro osoli i izmieša sa na vrh noža istucanim biberom (mirodijama), te se puni u dobro očišćeni svinjski želudac. Zaveže se na oba kraja i u gornjoj mesnoj juhi, kojoj još dodamo 2 litre dobrog bielog vina, nekoliko sati se kuha, a dalje se postupa, kako je već prije rečeno. Običava se takodjer juha, u kojoj se je gornje meso kuhalo, procediti, od svih masti očistiti, ohladiti i malo na vatri izmiešano sa bjelanjkom kao hladetinu probistriti i hladetinasto tanko narezano oblagati hladne nareske kobasa, koje se donose na stol.

KOBASICE OD ZEMLJIČKE

U tu svrhu izabire se potrbušina od svinjčeta, mekano se izkuha, kosti odstrane, pa se to sitno sasječe. Zatim se uzmu žemljičke, razrežu na male kockice i kuhaju s masnom mesnom juhom, koju smo dobili prigodom kuhanja potrbušine, a žemljičaka se uzme dva puta toliko, koliko ima mesa. Dobro se osoli i začini takodjer biberom, oraškom (muškat) i mažuranom. Tada se stavlja u čista crieva i drvenim se šiljkom zapnu kobasice i prokuhaju.

KRVAVICE OD ŽEMLJIČKE

Priredjuju se isto tako, kao i kobasice od žemljičke s tom razlikom, da se k tima doda još promiešana svinjska krv.

KOBASICE OD ZEČJEG MESA

Zec se dobro oguli, sve meso od kosti odieli, doda toliko izribane slanine, koliko ima mesa, zatim jedna ciela sirova gušća jetra. Sve se zajedno koliko je moguće na sitno isjecka i dobro osoli, i k tomu se još doda jedna žemljička, koja je prije toga bila umočena u skorupu i prigodom vadjenja izžmikana. Tada

se sve to zajedno dobro istuče u mužaru. Kad je to učinjeno, stuče se k tomu 6 žumanjaka i primieša dvije velike žlice svinjske krvi. Začini se jednom žlicom biljnih začina (peršuna itd.) i na vrh noža miešanih mirodija, sitno izsjeckanih limunovih korica i nešto kapra. Time je nadjev priredjen i puni se u obična svinjska crieva za kobase. Krajevi se zavežu i na maslacu ili masti polagano prže, pošto smo ih s viljuškom prije malo izboli, da se predusretne razpucavanje. Nekoji kuhari dodavaju gornjoj smjesi još i 10 dkg posve očišćenih i sitno izsjeckanih sardelica. Ovdje odlučuju ukusi pojedinaca. — **Ili:** od jednog u soku izpečenog zeca odstrani se meso od svih dielova kosti, doda k tomu 2 sirova jetra, dva prokuhana teleća vimešca i jedna u skorupu namočena i zatim izžmikana žemljička. Sve skupa dobro se sasječe te se još stuče u mužaru, pošto smo k tomu dodali još 8 žumanjaka, da iz svega postane tjestasta mješavina. Dok se ovo obavlja malo se zaprži mekano nešto luka sa 8 gljiva pečurka i nešto zelenog peršuna u 1/4 kg masti, ostavi se da se dobro ohladi, te se sve sasječe što tanje. K tomu se doda još 2 dcl. skorupa, 3½ dcl. svinjske krvi, dobro se osoli i kao gore začini i sve dobro promieša, i time je nadjev priredjen. Izaberu se veće vrste crieva, punimo ih, ali ne previše. Krajevi se zavežu, kako je to već više puta spomenuto. Sada se stave u vruću vodu i polagano se kraj vatre puste pariti, ali ne da kuhaju.

KOBASICE OD PRŽENIH KOPUNA, KOKOŠI, PURANA I PEČENE TELETINE

Od peradi uzme se bielo meso od prsiju ili bielo meso pečenog telećeg buta, smedja koža se skine, sasječe u sitne kockice i sa nešto takodjer u sitne kockice sasječene slanine stavi u lonac. Kuha se sa nešto dolivenog sladkog mlieka, sa dva komada luka, nešto lovorovog lišća dušice (Thymian), mažurana, jedne šake paprice (koriander). Zatim se razmoči prema mesu potrebna količina žemljičke u biljnom mlieku,

izžmikne i pridoda k izsjeckanoj smjesi kroz sito protjerana mekana mješavina od maslaca i 6—8 jaja te komadića maslaca. Sada se još pridoda k svemu sitno izsječene ili naribane limunove korice, ribani orašak, soli i prema potrebi nešto skorupa. Ovaj nadjev ne smije biti niti premekani niti odviše tvrd, a sve skupa mora biti dobro promiešano te se stavi na blagu vatru, da postane malo mlačno. Zatim se meće u svinjska crieva, ali ne previše ni premalo. Na koncu se ostatak biljnog mlieka sa nešto vode stavi, da zakuha. Isto se puste kobasice u njemu sa nešto soli, da četvrt sata polagano kuhaju. Kada su gotove, polože se na krpu, da se ohlade. Priredjuju se za stol pržene na smedjem maslacu i donose sa smedjim maslacem.

ZAPRŽKA (EINBRENNEN)

To je na masti, maslacu, ulju ili drugoj masti prženo brašno, koje se mora neprestano miešati, dok malo ili jače ne zažuti ili zarumeni smedje ili postane tamno, kako kada treba. U početku podlije hladnom vodom, a poslije vrelom juhom. Služi za variva juhu, umake (sauce-sos), kada moraju biti gušćća. Rastopi se 2 dkg — 4 dkg masla, masti ili ulja na blagoj vatri polagano, da dobije smedju boju, ali ne crnu. Zatim uzmemo na svaki 2 dkg maslaca jednu ne vrhom punu jedaću žlicu brašna, stavimo u maslac i čestim miješanjem, da se ne prigori, liepo zažutimo.

KAKO SE PRIREDJUJU VARIVA

Variva jednostavno zapržena priredjuju se tako, da očišćena i oprana variva kuhamo kako je to već prije rečeno o varivu. Ociedi se i stavi u svietlu zapržku, da se malo poduši (pirjani), dok se sva vlaga ne ishlapi, a onda se nalije juha, dobro se promieša i dobro prokuha. Varivo ne smije biti odveć jušnato niti presuho, te mora biti sa zapržkom dobro izmiješano. Treba li za začin češnjaka, uzme se samo 2—3 češuljke (rebra) sitno se izsječe i doda se k ofurenom brašnu prije variva. Podušena, pirjana variva (bez

vode kuhana — gedünstete) tečnija su od kuhanih, jer im nije sok oduzet. Nježnijim vrstama dosta je ono malo mokrine, što zaostane od pranja. Razne repe popare se i ostave 5 časaka stajati u vreloj vodi. **Nezapržena variva** nazivaju se kuhana bez zapržka (pirjana). — **Razbieljena ili osmočena variva** (Abgeschmalzene) nazivaju se kuhana bez zapržka i prelivena vrućim maslacem, mašću ili uljem.

Pržena ili frigana (Gebackene) su kuhana bez zapržka, omotana u brašnu, jajetu i mrvicama a onda pržena u masti, maslacu ili ulju (artičoki, cvietača itd.). **Pomiešana variva** na francuzki način. Zelena variva, kao glavice od šparge, prokolice (obraslice), zeleni pasulj (mohune) i ovome slično kao i cvietača skuha se u slanoj vodi i stavi u razvrućeni maslac ili u malo umake od maslaca. Gavez ili crni korien, donji dielovi artičoka, pirjaju se s maslacom, da ostane bliedo sa juhom i limunovim sokom, mrkva bez limunova soka tako, da zadrži naravnu boju. Bijelu repu, korabicu, luk kozjak pirjani sa maslacom, šećerom i nešto juhe, dok bude smedje tamno. — **Nadjevena variva** nazivamo punjene ili nadjevene korabice, paprike, nadjeveno zelje (sarma) tikve, luk, rajčice, cvjetača i t. d.

O JUHAMA

Da govedja juha bude dobra i tečna, čim zavrije i čim se pjena više nepojavljuje, dodaju se uobičajeni dodatci kao nešto mrkve, peršuna, pastinaka, celera, luka, bibera, djumbira itd. Neki običavaju dodavati komadić jetara i razsiečene kosti. Juha mora kipjeti uz umjerenu vatru 3—4 sata. Mora se izbjegavati prejako i prenaglo vrienje i kuhanje, jer kroz to dobiva mutan i nečist izgled, koji se ne da više popraviti. Najveća se čini pogrješka, ako se prva juhina voda još jednom prelije vodom, jer je tako nastala juha uviek slaba i bez teka. Prigodom kuhanja mora lonac uviek biti pokriven.

JUHA SA PLUĆNOM GIBANICOM

Uzme se 1/4 kg brašna, jedno jaje, mali komadić maslaca i sa potrebnom količinom brašna se načini tiesto, koje je tako mekano, da se dade razvući a da se ne kida, dobro se izmiesi i stavi u ugrijanu posudu, koju treba pokriti. Sada se sasječe na sitno jedna ili dvije kuhane teleće ili janjeće utrobice (plućica, srce, jetra), razvrući u malom kotliću 1/8 kg maslaca ili mozga, u njemu se oprži nešto sitno nasjeckanog luka i zelenog peršuna, kao i mrvice od jedne žemljičke i pridoda se k tomu sasjeckana plućica, te se još malo stavi na vatru. Može se takodjer još k tomu dodati malo sitno izsjeckane limunove korice, stučenog oraškovog cvieta i nešto bibera. Kada se je podpuno ohladilo, primiešaju se k tomu još 2 jaja. Zatim se prostre na stol bieli stolnjak, koji se posipa brašnom i tiesto se oprezno razvuče po stolu, da se ne podere. Razdieli se cielu smjesu podjednako po tiestu, ali tako, da na jednoj strani ostane po prilici 20 cm dugi rub, koji se namaže stučenim jajetom. Sada se savija tiesto tako, da onaj dio tiesta, koji je namazan jajetom, ostane na posljedku, što se najbolje može obaviti tako, da se stolnjak s oba kraja primi i u jednakoj visini pridigne. Iza toga uzme se obična kuhača i sa držkom se odkidaju u širini ruke dugački komadi, koji se zatim nožem odrežu, da se zaprieči kidanje. Odkinuti komadi se na oba kraja s prstima nešto stisnu i stave u dobru mesnu juhu, da se kuhaju. Kad su se dovoljno kuhali, moraju se odmah na stol donieti, jer se inače razmekšaju, i time izgube liepi oblik i izgled.

LOKUMA. JUHA S PLUĆNIM UŠTIPCIMA

Nadjev se napravi isti kao kod prijašnje juhe i zamiesi tiesto kao za rezance od brašna od 1 jajeta i malo mlačne vode, koje se dade lahko izvaljati. Tiestu se dade oblik malog okruglog kruha, malo se pusti ležati, izvalja se ne odviše tanko, naprave male hrpice (kruglice) u veličini malih oraha, koji se poredaju po tiestu u razmaku od dva prsta. Zatim se prazni pro-

stor izmedju kugljica namoći pomoću gušćih pera stučenim jajetom, rub se tiesta prevrne preko nadjeva, da bude dobro pokriven, i okruglim se kalupom za uštipke izreže te se stavi u kipuću masnu juhu, da se kuha.

KRALJIČINA JUHA

Kuha se 2 kg govedjeg, 1 kg telećeg mesa i jedna stara kokoš sa 5—6 litara vode, dok kokoš ne postane mekana. Kokoš se izvadi, ohladi, meso očisti od kosti i narežu se od najboljeg bielog mesa kao prst dugački i kao prst debeli komadići. Zatim se stuče u mužaru 2 dkg sladkih olupljenih badema, doda se k tomu 4 dkg očišćene s malo juhe mekano iskuhane riže, 6 tvrdo kuhanih žumanjaka i preostalo kakošje meso, stuče se stim zajedno na sitno i protjera kroz cjedilicu. Kada je juha prociedjena, pristavi se kuhati. Tada se ova jušna kaša s nešto skorupa razriedi i malo prije, nego što se donosi na stol, u kipućoj juhi se razmuti nešto maslaca. Juha se osoli, dodaju se ploškice od žemljičke, kao i razrezane ploškice od kokošjeg bielog mesa, koje smo u maslacu zažutili.

TALIJANSKA RIBLJA JUHA

U lonac se stavi glava velikog šarana, k tomu nešto luka, nešto peršunovog korjena, celera, korabice, mrkve, sve sasjeckano na male kockice, i komad maslaca pusti se na žeravici tamno pariti (tenfati). Prosipa se s nekoliko žlica brašna, prognječi kroz sito svježe kuhani krumpir i provrije sa ostalim u slanoj juhi od graška. Zatim se neprestano mieša u maslacu nad žeravicom 8 do 10 krumpira u veličini jajeta, k tomu se na ovo nalije 3 dcl skorupa i to se kuha tako dugo, dok ne postigne gustoću kašice. Zatim se skine s vatre, k tomu se stuče 6 žumanjaka, osoli se tiesto, stuče se snieg od bjelanjaka, koji se k tomu pomieša. Kašica se nalije na lim, koji je namazan maslacem u debljini hrbta od noža a ovo tiesto se izreže u krpice i prži do svietlo smedje boje. Prelije se preko toga riblju juhu i donosi na stol. Ova količina izračunata je za 12 osoba.

MEDJUJELO ILI PREDJELO

Izmedju juhe i prvoga jela običavaju se donositi na stol radi pojačanja teka (apetit) više ili manje slane privlačive jestvine, kao rotkvice, masline, sardele, kaviar itd. Kaviar se obično s nešto limunovog soka razriedi i daje na stol ili sam ili obično s ploškicama maslenače (sa mliekom umiešanim kruhom — kolačem).

O UMACIMA (SAUCE-SOS)

Umaka ima toplih i hladnih. Po mnienju svih kuharskih vještaka čine tako zvani svietli ili njemački umaci i obćeniti tamni umaci temeljnu podlogu svim ostalim. Hladni umaci priredjuju se od sardelica, tvrdo kuhanog žumanjka, hrena, limuna, krumpira, vlasca (pasji luk) zelene kiselice, žemljičke, češnjaka itd.

JEDNOSTAVAN SMEDJI UMAK

Napravi se liepo zlatno smedja zapržka sa govedjom juhom, doda nešto vina i octa, jedan luk, jedan lovorov list, dušice (Thymus) i nekoliko klinčica. Pol sata se ostavi, da se prokuha, skine s vatre, prociedi kroz sitno rupičavo cjedilo i pridoda nekoliko žlica kiselog skorupa.

KRALJEVSKI UMAK

Izsjecka se na sitno nešto šunke, korienje zelenja i jedan lovorov list. Zaprži se malo u maslacu žutosmedje, doda nešto brašna, napuni s mesnom juhom i ukuha sa nešto paprice (koriander) i nešto sladkog aniša. Prociedi se kroz sitno rupičavo cjedilo, nariba sa šećerom oribane korice od naranče, doda sok od jednog limuna, potrebnom količinom soli, nešto oraška (muškat i klinčića.

OSOBITI UMAK

Isprže se mrvice od žemljičke na maslacu liepo žute boje, i nalije k tomu dobre juhe, ⅓ dcl vina i nekoliko žlica octa. Začini se sa klinčaćima, nešto

gjumbira i bibera, nasjecka se nešto limunove korice, prikapne nešto limunova soka i uzme toliko šećera, da se sladkoća i kiselina izjednače. Sada se sve provrije i doda se po volji nekoliko izdubljenih oštriga, da umak poprimi njihov okus.

MESNE JESTVINE

KUHANA GOVEDINA

Najljepše komade dobivamo od stražnjih nogu i završetka pod imenom varka i but. Tusti i sočni komadi jesu: prsa, trbušnica, meso od vrata i provlaka. Za svakih pol kg govedine uzme se 1½ kg vode, osoli se prije, stavi na vatru i, kad počne kipjeti, doda se peršuna, celera, mrkve, paštinaka, luka, bibera u bobicama, nešto gjumbira i tako se kuha. Prije nego li se zelenje stavlja u juhu, mora s nje biti već skinuta mast, a kroz to umanjena juha mora se nadoliti sa nešto vrele vode. Da meso bude mehko, mora se lupati drvenim batićem, ali se ne smije rastući. Koliko se vremena mora kuhati, zavisi o kakvoći mesa, zatim o duljem ili kraćem stajanju, o veličini komada, pa o načinu klanja. Pošto je meso kuhano, izreže se na jednake komade, stavi na tanjur, osoli i polije juhom, da sočnije izgleda. Obloži se dodatcima (garnira) i posluži sa toplim ili hladnim umakom ili s jednim i drugim.

NADJEVENO GOVEDJE MESO

Uzme se dobar komad govedjeg mesa, zaveže se podjednako jakom uzicom i stavi u kuhinjski lonac, obložen narezcima od šunke, slanine, lovorovog lišća, luka, dušice (Thynnon) i češnjaka. Na meso položi se takodjer nešto narezaka od šunke, bibera, oraškovog cvieta, djumbira i soli, pokrije se dobro poklopcem i pirja se 1 sat. Na to se nalije 1½ l dobrog vina i dalje se polagano pirja još 4 sata, zatim se meso stavi u zdjelu, skinu se uzice i obtereti se teškim predmetom, da meso ostane liepo plosnato. Na sok se nalije još

jedna kuhinjska žlica sipača smedje juhe i polagano se kuha, dok se ne ukuha, da ostanu tri sipače žlice jušnog soka. S površine ovoga obere se sva mast. Ohladjeno meso razreže na liepe jednake dielove i gornji se dio u debljini palca odreže, a preostalo se meso izdube tako, da rubovi ostanu debeli kao prst. Izdubljeno meso izreže se na male trake, pomiešano sa gljivama (pečurkama), s malo smedjih krastavaca i ukuhanim sokom napuni se u prije izdubljeno meso, pokrije točno onim odrezanim gornjim dielom, ugrije i kada je vruće sa pirjanom rižom i malim smedje pečenim lukom obloženo donose se na stol.

UPORABA MESNIH OSTATAKA OD PREDJAŠNJIH DANA

Mudra domaćica može mesne ostatke od predjašnjeg dana, koji se više ne mogu ili ih se ne će kao takve donositi na stol, pretvoriti u novu vrstu jestvine u drugom obliku i sa posve drugim okusom. Kao što su u stanju žene poodmakle u godinama lukavo zavarati oči uljepšavanjem svoga lica i izgleda, da ih i mnogi vješti poznavaoci žena drže mladjima — tako isto može i vješta i domišljata kuharica cielom priredjenom jelu, domišljatom i umjetnom koprenom raznih umaka, poljepšati i dati takav ružičasti mirodijski i svježi izgled i oblik, da ni pravi gurmani nisu u stanju prozrieti tu varku.

TELEĆA PEČENKA OD PRIJAŠNJEG DANA KAO NAREZAK

Ako je od prijašnjeg dana preostalo nešto od teleće pečenke, koju nemamo volje pregrijavati ili komu pokloniti, onda se iz nje izrežu kao prst debeli narezci, stave u lonac, čije je dno namazano maslacem. Posipa se sa četiri žlice oprženih mrvica od žemljičke, sitnom soli i biberom i polije sa jednom kuhinjskom sipačom žlicom zapržene juhe, polovicom iste žlice kiselog skorupa i nekoliko jedaćih žlica octa. Začini se lovorovim

lišćem, s nekoliko lupina od limuna i sve se pusti na jakoj vatri jedan sat pirjati. Mrvice se tim pirjanjem raskuhaju i time se dobije vrlo tečan umak. Svi gosti će ovo jelo pohvaliti. Isto se tako postupa i sa ostatcima od peradi. — **Ili:** uzmu se ostatci teleće pečenke, sasieku sa tri jedače žlice kapra (Kappern), četiri velike sardelice, jednim lukom, s nešto zelenog peršuna, dušice (Thymus), korice limuna i s pol u vodi razmočene i zgnječene žemljičke. Izmieša se nešto maslaca s tri jajeta i primieša se prijašnjoj izsječevini. Zatim se posipaju po jednoj daski mrvice od žemljičke i načini se od toga nadjevi, rebricama slični oblici, a mjesto kostiju stave se u njih dugoljasti komadići peršunovog koriena, pa se postavi na vatru tava s nešto maslaca. Načinjena rebrica polože se u tavu, da se prže. Kada su se na jednoj strani zasmedjila, okrenu se na drugu stranu, da se i ona zasmedji. Preliju se ili smedjim umakom i s nešto skorupa, s ovim se prokuhaju i donose na stol kao ujušad ili se s tim oblaže drugo jelo.

PRAVILA ZA OBLAGANJE (GARNIRUNG) ILI UKRAŠIVANJE JESTVINA

Kod velikih gostba običaj je jestvine, počevši od juhe,, donašati na stol ukrašene, pa ću radi toga navesti ovdje pravila o nekojim takvim ukrasima.

Juha. Neka juha može se ukrasiti samo maslacem od račića. Krušna juha ukrasuje se obično jajima, a poparena žemljičkama.

Govedje meso oblaže se, ako je nešto soljeno, zelenim peršunovim lišćem.

Zeleno povrće ukrašuje se onim jestvinama, koje k tomu pripadaju, t. j. pečenim mozgom, pečenim jetricama i drugim sličnim stvarima.

Začinjeno meso, zajušak (Eingemachtes) ukrašuje se špargom, cvjetačom, racima, uštipcima od maslaca i sličnim manjim stvarima, priredjenim od maslenog tiesta.

Teleće pečenke moraju se uviek donesti na stol tako, da rebrica budu odozdo. Onda se nešto soka od pečenja polije preko toga i obloži s nešto lišća od zelenog peršina.

Pečena divljač je već tim djelomično ukrašena, ako se prigodom pečenja pazi na to, da se slanina previše ne oprži. Zatim se na isti način kao i teleća pečenka donosi na stol i ukrasi se na tanke listiće izsjeckanom limunovom koricom i kaprom (Kappern). Umak od kapra daje se na stol u posebnoj zdjelici.

Mliječne tjestenine ukrašuju se pecivom raznih kolačića ili usitnjenim šećerom, koji se dobro izmieša bjelanjkom (šećerni snieg).

Sladka proha (torta). Pošto se je donja pločica sasma obrisala, postavlja se zajedno s pločicom na jednu zdjelicu, na čije se dno prije toga stavi čisti ubrus, da se proha prigodom narezivanja ne skliže amo-tamo.

Hladetine (Aspik) donose se na stol obično sa zdjelicom, u kojoj su usoljene. Ako se želi, da hladetine budu donesene na stol izkalupljene, onda se one iztresu iz kalupa još prije, nego što se meću u zdjelu.

Skorupasti sladkiši (kreme) i slično posipavaju se šećernim prahom, izribanim na limunovoj kori.

Hladne jestvine mogu se ukrasno obložiti mesnim hladetinama, maslinama, kiselim krastavcima, oštrigama i sličnim. Jestvine, koje se priredjuju octom i uljem, oblažu se bojadisanim maslacem, razpolovljenim tvrdo kuhanim jajima, srčikom glavnate salate, nastruganim hrenom, dragušcem, zelenim peršunovim lišćem ili izsječenom hladetinom.

Priljepljivanje obloga. U tu je svrhu najbolje sredstvo bjelanjak, a najljepši i najrazličitiji obrubni oblozi mogu se prirediti iz mesnih hladetina (drhtalica), jer su sposobne svakom obliku dati elastičnost i kristalno čistu prozirnost.

Salate se oblažu i ukrašuju sardelicama i inim malim morskim ribicam.

Kolači pečeni ukrašuju se obično sniegom od bjelanjka, koji se priredjuje na sliedeći način: Bjelanjak, od kojega se želi prirediti snieg, ne smije biti voden ili pomiešan žumanjkom, a posude, koje se u tu svrhu upotrebljuju moraju biti suhe i ne mastne. Uzme se bakreni ili glineni kotlić, iztrese u njega bjelanjak i tuče se žičnim šibkama najprije polagano, zatim sve brže i brže tako dugo, dok ne postane od njega čvrsta pjena, koja se tako čvrsto drži kotlića, da ne će odpasti ako kotlić okrećemo. Može se takodjer dobro iztući, ako samo malo sniega trebamo, da na plitkoj zdjeli drvenom viljuškom iztučemo nekoliko bjelanjaka. Snieg se mora uviek priredjivati kratko vrieme prije uporabe, jer dugim stajanjem postaje riedak te se raspada. Pošto uspjeh mnogih jestvina ovisi o čvrstoći sniega, koji k njima pripada, neka se ne žali truda, da se snieg čvrsto iztuče. Dodatkom nekoliko kapi limunova soka daje se sniegu liepu gladkost.

MJERILO POTREBNE KOLIČINE JESTVINA

Kako ćemo prirediti potrebne količine jestvina za neki stanoviti broj osoba. Često je mnoga domaćica još neiskusna te ne zna, koliko treba mesa ili pečenke, povrća ili divljači za neki stanoviti broj osoba. Isto se to odnosi i na količinu dodataka k stanovitim jelima. Majka priroda nije svima ljudima podielila jednako radine i snažne probavne organe. Neki jedu više, drugi manje. Za neke bi mogli reći, da žive samo zato da jedu, a drugi opet jedu zato, da mogu živjeti. Prosječno muškarci jedu više od žena. Uzet ću dakle, da udovoljim ovoj zadaći, prosječnu količinu, koja odpada na jednu osobu.

Juha. Ako hoćemo, da bude jaka, zahtieva za svaki umjereni stol po jednoj osobi 28 dkg mesa. Za čistu juhu nuždno je nešto više mesa i takodjer još jedna

stara kokoš na 2¼—3½ kg govedjeg mesa. Za svaku osobu računa se prosječno 3½ decilitre juhe.

Kokošja juha. Od jedne stare dobre kokoši može se prirediti ukusna juha za 4 osobe.

Umak. Sedam dcl. jakog umaka k mesnatim jestvinama dovoljno je za 10 do 12 osoba. Izuzetak od ovog pravila čini umak od maslaca k ribama, povrću kao i voćni, mliečni ili vinski umak k tjesteninama ili sličnome, jer ovaj mora biti za ovolik broj osoba obilatiji.

Govedina, govedja pečenica (file), teleća pečenka, teleća pečenka sa slaninom (fricandeau-frikando), pečena ovnovina, janjetina, ako je to glavno jelo, računa se po osobi 42 dkg., a ako se uz ovo donaša na stol još druga jela, onda je dovoljno po sobi 28 dkg.

Govedji odrezak (biftek) računa se za svaku osobu 42—56 dkg. A ako sliedi više jela, dovoljno je 28 dkg.

Govedji jezik kao glavno jelo dovoljan je za 6—7 osoba.

Guska, ako je već odrasla, dovoljna je za 8 osoba.

Patka, ako je već odrasla, dovoljna je za 3—4 osobe.

Srneća trtica, ako je velika i ako se nalazi jako u mesu, onda je kao pečenka dovoljna kod objeda ili večere za 14—16 osoba. Ako se smatra glavnim jelom, onda se računa za 10 osoba.

Srneči but kao glavno jelo, dovoljan je za 6—8 osoba, a kao pečenka iza drugih jela za 10—12 osoba.

Zec kao glavno jelo dovoljan je za 4—5 osoba, a kao pečenka iza više drugih jela za 6—8 osoba.

Puran kao glavno jelo, ako je velik, dovoljan je za 8—10 osoba, a kao pečenka iza već davanih drugih vrsti jela, dovoljan je za 12—14 osoba. Purica ne odveć mala dovoljna je u prvom slučaju za 6 osoba, a u drugom za 8—10 osoba.

Kopunac (Kapaun) dovoljan je za 4 do 6 osoba.

Gnjeteo (Fasan-fazan) dovoljan je za 6 osoba.

Mlade kokoši. Pečena mlada kokoš nije baš previše za jednu osobu, pogotovo, ako je još mala a obrok se sastoji samo od dvaju jela. Ako su pak kokoši već tako velike, da se iz svake može izsjeći 4 komada, onda dolaze dvije kokoši na 3 osobe. Ako je već prije toga bilo drugih vrsta jestvina, onda je dovoljna polovica jedne male kokoši za jednu osobu ili 2 velike za 5—6 osoba.

Jarebice. Dvije velike jarebice dovoljne su za 4—5 osoba.

Golubovi. Ako se obrok sastoji samo iz dvaju jela, onda se računa 1 i pol goluba za jednu osobu, a uz više drugih vrsti jela dovoljan je jedan golub. Ako su golubovi skuhani u umaku (frikasirani), onda se mora računati takodjer jedan golub na osobu.

Borovnjak, bravenjak-ptica. Ako se daje za večeru, onda tri komada nisu previše za jednu osobu, ali ako je već prije toga bilo više vrsta drugih jela, onda su dovoljna dva komada po osobi.

Rebarca (kotlet). Ako se daju kao glavno jelo, onda dolazi na osobu 42—56 dkg., a kao prilozi povrću iza već više vrsta drugih jela i poslije onih jela, koja imaju doći dovoljno je 28 dkg. za svaku osobu. Rebrica sječena k povrću uzimaju se 1 kg 12 dkg. za 5 osoba.

Ribe. Kao glavno jelo i kod jednostavnog postnog obroka računa se 42—56 dkg. za jednu osobu. Uz više vrsta drugih jela računa se 28 dkg. po osobi. Ako se ribe peku, onda se računa za tu svrhu 4 dkg. masti. Jedan šaran od 2 kg zahtieva ¼ kg masti.

Povrće. Od mahuna (boranije), zelenog graška, repe računa se za obični stol jedan puni tanjur za svaku osobu. Šparge po prilici 42 dkg., a uz više jela svakako manje. Cvjetače dolazi prema tome, kako je velika, pol do jednog bokora, a od vrzine (kelja), ako nije

prevelika, pol glavice za svaku osobu. Žuti grašak, leća i grah računa se 1 dcl. za svaku osobu.

Riža u mlieku kuhana kao glavna hrana računa se 56 dkg. za 5 osoba.

Tjestenine. Ako se obrok sastoji iz više vrsta jela, onda se računa prigodom priredjivanja tjestenina tri jaja za 2—3 osobe, ako se pak osim tjestenina daje na stol samo još možda juha ili pečenka, onda treba k tomu uzeti najmanje 2 jaja za svaku osobu.

RAZJAŠNJENJE
najčešćih stranih kuharskih izraza i naziva u kuharstvu

Aspik (aspic): hladetina, drhtalica.

Bandiranje. (Bandiren-umwinden): Ovijanje peradi, divljači i slično, a osobito komada pečenka sa prst debelim listovima suhe slanine, koje opet ovijaju uzicom.

Bešamel (Bechamelle-Beshamel) znači s nešto brašna kuhanjem sgusnuti i kroz sito prociedjeni sladki skorup.

Biftek (Beefsteak) znači govedji odrezak.

Blanširati (Blancher-Blanschiren) znači popravljati, pariti nekoje povrće time, da se malo vrieme drži u vreloj vodi, uslied čega izgubi oštar tek i plinove, koji naduvaju. Pari se meso, živad, perad, teleća glava i nožice, da se lakše priprave. Isto tako pare se svinjske uši, glava, rep i noge prije uporabe, da se lakše očiste. — U vreloj vodi pusti se provrieti, zatim se ociedi i u hladnoj vodi ostavi ohladiti. Kod zelenog povrća zelenilo se time bolje istakne, a meso dobije ljepši izgled.

Bef a la mod (Boef a la mode — Gedämpftes Rindfleisch): pirjano (tenfano) govedje meso.

Brezirati (Braiser — Bräsiren — Weichsieden): peći na žeravici, to jest mekano variti. Ovo se sastoji u pečenju mesa, živadi, peradi, zelenja i t. d., pošto se je prije toga u ovo urezala (zabadala) suha slanina i obložilo lukom, mirodijama i raznim korienjem. Meso

ili perad često se takodjer već prije pečenja po ovom načinu, još dok je u sirovom stanju, poljepšava (Abblanschirt) i sve se s limunovim sokom dobro opere i polagano vari (kuha). Kada je meso ovako skuhano, položi se na bieli ubrus, ili na čisti papir, i pusti da se mast posve ociedi.

Bujon (Bouillon) jest obična ili čista govedja juha.

Dresirati (Dresser — Dressiren) znači jelu dati liepi oblik. To je osobito nuždno kod peradi.

Antre (Entrées — Eingemachtes — Zwischenspeisen) znači uvod, a obično prva jela s umakom, kojima se započinje obrok ili koja se odmah iza juhe jedu. **Eingemachtes** znači začinba, začinjeno meso, jušad, umokac, medjujelo (Zwischenspeisen).

Eskalop (Escalope — Gebacktes Fleisch — Schnitzl) popečak.

Farse (Farcer — Faschiren — Einfüllen) znači nadjev, čim se pune neka jela. Sastoji se od pečena ili sirova govedjeg mesa, peradi ili riba, koje se, pošto se sitno izječe, pomieša s močenom žemljom, maslacem ili mašću i jajem, povrćem, gljivicama, račjim maslacem i t. d.

File (Filets) znači končić, to jest meso razrezano na tanke dugoljaste komadiće . Tako se naziva pisana pečenka (Lungen- — Mürbebraten) kod goveda i divljači, prsa od peradi (Filetsmignons), meso od riblje hrbtenjače, ili okrugli komadi mesa bilo od govedine, peradi ili divljači od sirovog, pečenog ili kuhanog.

Finsherbes (Fines herbes) znači sitno izječeno povrtno bilje. Mješavina od više gljiva, zelenog peršuna i luka (češnjaka, thimian, bosiljka, lovorovog lišća) vrlo sitno izsjeckano i izmiešano maslacem, malo izgnječeno kroz sito i zatim upotrebljeno kod raznih jela po propisu — (k umacima).

Flamirati (Flamme-Flamiren-Absengen) znači opaliti, osmuditi na plamenu ili nad žeravicom dlačice od svinja (slanina, gubac i t. d.) ili pahuljice od živadi.

Ovo osmudjenje mora se uviek obavljati nad jakim plamenom, ali nikada nad vatrom, koja se dimi, jer inače dobiva osmudjena perad miris po dimu, koji se ne može više odstraniti. Perad mora biti očišćena od svih vretenica perovnice i kada se drži nad vatrom, mora se čistom krpom sasma posušiti. Ovaj postupak mora se brzo dovršiti, jer inače dobiva osmudjeno meso smedju boju i izgubi liepi izgled.

Frikase (Fricasser-Frikassiren) znači skuhati meso u komadima u gustom otežljivom umoku (koji se drži na žlici).

Fricando (Fricandearu): Pečena teletina sa slaninom.

Gato (Gâteau-Kuchen-Fanzel) znači holač.

Garnirati (Garnir): ukrasiti. Može se takodjer i voću ili drugim sladkim jestvinama dati žuto-smedja boja, poput žutog šećera (kandis), ako ih dobro na debelo pospemo šećerom i zatim naglo preko toga predjemo užarenom željeznom lopaticom. Ovaj postupak mora se naglo izvršiti, jer inače ne će šećer postati žute boje, već crnosmedje. Znači i obod tanjura ili zdjele neke jestvine ukrasiti oblaganjem raznih drugih dodataka.

Glazirati (Glacer-Glassiren) znači preliti šećerom, ocakliti mješavinom, koja se priredjuje miešanjem bjelanjka sa prosijanim i sitno stucanim šećerom kroz gusto sito. Ocaklina postaje smedja obično kasnije u peći.

Grije (Griller-Griliren) znači peći na željeznoj rešetki na žeravici.

Haše (Hasche-Hachis-aši-Geschäcke) znači jelo od izsjeckanog mesa.

Konsome (Consommée) znači govedju juhu, u kojoj se meso dugo kuha, dok se ne razvlači u tanke niti. Priredjuje se ovako: Obloži se više polukila govedjeg i telećeg mesa, stara kokoš, kosti za juhu i slično izvrsnim povrćem, jednim lukom i nekoliko klinčića.

Sve to kuha u dobroj juhi od mesa nekoliko sati tako dugo, dok se juha ne počne razvlačiti u tanke niti, kao što nazivaju kuhari. Prije nego li se juha počne (paučiti) razvlačiti u tanke niti, može se juha ociediti i mast s nje obrati.

Karamel (Caramel) naziva se na vatri iztopljen i malo zagorio šećer, koji je dobio kroz to svjetlo-smedju boju, na koji se nalije vruća voda, pa se tako još prokuha.

Kotlet (Coteletes-Rippenstücke) znači rebarca.

Karbonadi (Carbonade-Karbonaden) znači prženo meso odsječeno od hrbta s komadićima dielova pojedinih rebara.

Krem (Creme): vrhnje skorup..

Papijot (Papillote): šećer, sladkiš zamotan u papir.

Kotlet an papijot (Cotlettes en papillotes): rebarca zamotana u papir, namazan maslacem, i u njemu pečena.

Pasirati (Pàsser-pase-Passiren) znači pustiti jestvinu, da se pari (Anschwitzen) u maslacu, maslu ili slanini. — A (Durchpassiren) znači protiskati, protjerati umoke i tekućine kroz sito ili ubrus.

Panirati (Paner-Paniren) znači komadiće mesa, peradi, popečke umočiti u stučeno jaje, pa zatim u mrvice.

Pulard (Poularde) znači ugojeno pile.

Pire (Purée) znači kaša, koja nastane od voća, krumpira, graška, sočiva i t. d. —, ako se gnječi kroz sito.

Rulad (Roulade-Strudel): gibanica, znači kolač, koji se pravi savijanjem (svitak). To je takodjer svako u obliku valjka složeno meso, kao na primjer rulad od telećih prsa, kod kojega se šupljina valjka izpunjava (nadjeva) odgovarajućim nadjevom (Fülle).

Rulat (Roulette-Ruletten) je skoro slično ruladu. To su mali, koturasti valjci, cievčice. Tanko izsječene

uvinute (smotane) i s uzicom omotane pločice svježeg mesa, koje se onda na razne načine priredjuju.

Ragu (Ragout) znači tečno jelo, priredjeno poput paprikaša, gulaša, kaurma.

Sepice znači mješavinu priredjenu od raznih mirodija. — Sve ove mirodije stucaju se u prah i kod priredjivanja krvavica i kobasica upotrebljavaju se prema potrebi.

Sufle (Soufflee- Vorspeisen) znači nabujak. Sladke mješavine šećernog sniega od bjelanjaka s raznim dodatcima.

Ordevr (Hors d' oevres-Vorspeisen) znači medjujelo (izmedju juhe i prvoga jela): rotkvice, masline, sardele itd.

Žü (Jus-Saft) znači sok.

Benmari (Bain-marie — Im Marienbad kochen). To je francuzki izraz za kuhanje u pari - im Dunst kochen). Naime neka posuda kipuće vode, u koju se stavlja druga neka posuda, da se stvari ugriju ili da se održe toplim a da ne zakipe, ali se i to prema potrebi može učiniti.

Volovan (Vol-au-vent) izvrsno masleno tiesto tri puta lupano; neka vrsta pita od mesa ili ribe. — Razvalja se u debljini palca, te se puni raznim vrstama nadjeva.

NAJZNAMENITIJA KUHARICA BEČA

Bila je to za vrieme vladavine velike carice Marije Terezije, Eva Müllbauer, gostioničarka »Zum wilden Mann« (k divljem čovjeku) u ulici Kärnthnerstrasse. Bila je tako poznata, da ju je velika carica dala pozvati k sebi te joj se njezino izkustvo u kuharskom umieću toliko svidjelo, da su je počastila s iznenadnim nalogom, da joj skuha objed. Možete si zamisliti, koliku je to pozornost pobudilo po gradu. Gostioničarka Eva Müllbauer kuhala je dakle u kuhinji velike carice i njezini osobni lakaji (poslužnici) došli su sa srebrnim

stolnim priborom carice. Trideset jela priredila je krčmarica Müllbauer, koja su sva stekla podpunu pohvalu i priznanje carice, koja joj je za ovo poslala 30 dukata što je za ono vrieme bilo mnogo. Premda je carica pohvalila sva njezina priredjena jela ipak je dala toliku prednost »omotanim račjim rezancima« (Gewickelte Krebs-Germnudeln), da su ovi od tada postali njezinom najmilijom jestvinom.

NAJMILIJA JESTVINA CARICE MARIJE TEREZIJE

Po izvornom rukopisu iz kuharske knjige najznamenitije bečke kuharice Eve Müllbauer priredjuju se ovi rezaici na sliedeći način: U zdjelu se stavi 70 dkg finog prosijanog brašna, 30 dkg raztopljenog maslaca, $1^1/^8$ dcl mlačnog mlieka, 5 cielih jaja, 5 žumanjaka, 4 pune žlice pjenice i nešto soli, te se dobro iz toga iztuče tiesto. Već prije toga stavi se u kipuću vodu 30 rakova, očisti ih se (repovi i štipaljke), izsjecka na sitno račja korepina i štipaljke, i iz toga načini račji maslac. (Račji maslac se priredjuje tako, da se od ovih 30 rakova, pošto je iz korepina izvadjen sadržaj rakovina, korepina i štipaljke sa 28 dkg maslaca stuče i sa nešto hladne vode nad vatrom prži, a zatim se ovaj maslac prognječi kroz krpu i pusti se stisnuti. Sada treba izmiešati to s nešto priredjenog račjeg maslaca, namazati po razvaljanom tiestu, s kolutićem (Radl) izrezati dugoljaste krpice, pa ih zaviti. Zatim se namaže lonac maslacem i u njega se stavljaju omotani rezanci, ali ne uzpravno, te ih se pusti, da se u toplom nadignu. Na to se nalije oko 4 dcl zavrelog skorupa i stavi se u pećnicu, tako da se peku odozdo i odozgo.

KAZALO SADRŽAJA

	Strana
Svrha ove knjige	3
Priredjivanje jestvina	5
Izpravni način prehrane	6
Probava hrane	8
Red u kuhinji	9
Svježi zrak u kuhinjama	10
Kako treba obavljati kućne poslove	11
Kupovanje živežnih namirnica	11
Načelo štednje	12
Način spremanja hrane	12
Dodatci k jestvinama	12
Začin u našoj hrani — mirodije	13
Upozorenja našim domaćicama,	14
Povrće i voće	19
O varivu	21
Kako se kuha krumpir?	21
Kako se kuha sočivo?	22
Kako se pohranjuje povrće da ostane svježe	22
Kupus ukiseliti (kiselo zelje)	29
Kisela repa	30
Spremanje mahuna	30
Slani krastavci za zimu	31
Konzerva od rajčica	31
Spremanje šljiva da zadrže svježi ukus	32
Što treba znati o najvažnijim dodatcima	33
Maslac	33
Pjenica	33
Sačuvanje pjenice na dugo vrieme	33
Kako ćete sami prirediti kvasac?	34
Prašak za pecivo (Backpulver Liebig)	34
Prašak za pecivo na drugi način	35
Brašno	35
Brašno pljesnivo	35
Važnost soli	35
Soda bikarbona u kućanstvu	36
Vriednost luka i češnjaka	37
Sok od luka pospješuje rast kose	38

Strana

Češnjak odstranjuje pritiske na srce 38
Podrietlo našeg voća i povrća 38
Povrće kao liek 39
Koristi od svježeg limuna 40
Razne vrsti masti u kućanstvu: 41
Biljna mast 41
Čisti maslac 41
Svinjska mast 42
Mast dobivena od loja 43
Masti dobivene od živadi 43
Čišćenje pokvarenih masti, ulja, maslaca . . . 43
Što znači meka, a što tvrda voda? 44
Zanimivo o jajima 44
Jaje lieči ječmenac na oku 44
Da li je jaje svježe i kako se izpituje starost . 44
Spremanje jaja za zimu 45
Račja jaja treba dobro skuhati da se ne zarazimo 46
Mlieko 47
Kako se pravi joghurt? 48
Kozje mlieko 48
Opasnost od zaraze mliekom 48
Sir 48
Kako se pravi švicarski sir? 49
Kako se pravi travnički sir? 49
Kaviar (posoljena ikra) 50
Slador 50
Saharin 50
Med 51
Patvorine poslastica 51
Kruh 51
Priredjeno brašno (sirovi tvornički proizvodi) . . 53
Kruh za diabetičare (sladorna bolest) 53
Ocat 53
Kako se dobija rakija? 54
Estragon (bertram) ocat 55
Malinov ocat 55
Limunov ocat 55
Kako se pravi pivo kod kuće? 56
Kako ćete napraviti pravi »Kneipp«? 56
Svibanjsko vino 56

Strana

Pića za bolestne 57
Ražena voda 57
Sluzavo piće 57
Voda od ječma 57
Mlieko od badema 57
Badem gorki je otrovan 58
Kukuruzni čaj 58
Izvrstan domaći čaj 59
Kinezki čaj 59
Kako ćete znati da li je čaj pravi? 60
Kakao i čokolada 60
Čokolada za 4 osobe 61
Kava 62
Crna kava po švicarski 63
Patvorine kave 64
Nadomjestci ili surogati kave 64
Punč 64
Knikebajn 64
Krampampuli 65
Varenik — kuhano vino 65
Tjestenine 65
Skvašeno — digano tiesto 66
Kako se kuhaju jednostavne tjestenine? 67
Englezki punč 67
Punč sa jajem 67
Ruski punč (Hoppelpoppel) 68
Alkoholna pića 68
Grog 69
Visk 69
Izvrstne pokladnice 69
Prhko tiesto 70
Hladno skvašeno — digano tiesto 70
Tiesto za gibanice ili za razvlačenje 71
Tiesto za rezance 71
Tiesto za prženje u maslacu ili masti (Brandteig) 71
Mutvara (Schmarn) 72
Izvrstna mutvara 72
Omlet (Omelette) uljevuše 72
Bečka naduvka (Kugelhopf ili Kugelhupf) . . . 72
Talijanska naduvka 73

Strana

Digana skvašena gibanica (Germstrudel) . . . 73
Gibanica od kiselog skorupa 73
Gibanica od badema 74
Gibanica od čokolade 74
Tirolska gibanica 74
Tiesto za dvopek (Biskotenteig) 75
Tiest za piškote (Biskotenteig) 75
Tiesto za prženje u maslacu ili masti (Brandteig) 71
Pokladnice na drugi način 75
Masleno tiesto 76
Povarak od čokolade (Koch) 77
Povarak od limuna 77
Povarak od vina 78
Fanjki, magla, maviš, lepirice 78
Nabujka od badema (Auflauf) 79
Nabujka od čokolade 79
Nabujka od vanilije 79
Nabujka od punča 80
Pjene od skorupa (krema) i vinska pjena . . . 80
Vinska pjena (šodo) 81
Pjena od stučena skorupa (Schlagobers) 81
Hladna pjena (krema) od badema 82
Kisela pjena od skorupa 82
Pjena (krema) od jagoda 82
Pjena (krema) od malina 82
Pjena (krema) od čokolade 82
Pjena (krema) od limuna 83
Pjena (krema) od limuna sa vinom 83
Pjena (krema) od punča 83
Pjena (krema) od naranča 83
Pjena (krema) od groždja 84
Pjena (krema) talijanska 84
Pjena (krema) nizozemska 85
Žličnjaci u pjeni sa vinskom pjenom 84
Puding 85
Puding dan i noć 85
Puding od badema 85
Puding nizozemski 85
Puding carski 85
Drhtalice ili hladetine od voćnog soka 86

Strana

Otapanje morunjen mjehura 86
Priredjivanje hladetina od voćnog soka 86
Hladetina od soka jagoda 87
Hladetina od soka trešanja 87
Hladetina od grozdića (ribizla) 88
Hladetina od čokolade 88
Hladetina od jagoda 89
Hladetina od višanja 89
Hladetina od kave 89
Hladetina od limuna 90
Hladetina od vanilije 90
Hladetina od punča 90
Hladetina od vina 90
Hladetina od mlieka 91
Hladetina od maraskina, ruma, sladke korice itd. 91
Šećerne ili ledene ocakline 91
Biela ocaklina 91
Smedja ocaklina 92
Bojadisane ocakline 92
Crni preliv ili obljev od čokolade 92
Sladke prohe (torte) 92
Torta carska 92
Torta od čokolade 92
Torta od badema 93
Torta od badema sa čokoladom 93
Torta francezka listnata od kave 93
Torta od vanilije 94
Torta od punča 94
Torta listnata 95
Torta linzerska 95
Torta listnata od linzerskog tiesta 95
Torta od žumanjaca 96
Torta od oraha 96
Torta od skvašenog tiesta (Germ-Torte) . . . 97
Torta od dvopeka i čokolade (biskvit) 97
Slastice: 98
Dvopek sa tiestom od čokolade (Vielkabrot) . . 98
Španjolsko tiesto od bjelanjaka (Windteig) . . 98
Uštipci od biskvita (Mayerber Krapfen) 99
Slastice od šećernog tiesta (Zuckerteig) 99

Strana

Uvite hostije (Hohlippen) 99
Valjci od pjene (Schaum-Rollen) 99
Sniežni žličnjaci sa pjenom (Schneenockerl . . 100
Švedska slastica 100
Obluci od badema (Mandelbögen) 100
Englezke ploške (Englesche Schnitte) 100
Englezki kolač (Plumcake) 101
Masleno tiesto za rožčiće (Butterteig-Kipfel) . . 101
Teško tiesto (Chimoises — Einschmierer Teig) 102
Kakao ploške 102
Magdalensko tiesto 102
Londonske šibke (Stangel) 103
Medenjaci 103
Medenjaci na drugi način 103
Vanili rožčići 103
Karamelbonboni 103
Jednostavni bomboni 104
Keksi 104
Keksi englezki 105
Keksi venera 105
Keksi na drugi način 105
Rum biskvit 105
Priredjivanje sladoleda 105
Sladoled od jagoda 106
Sladoled od višanja 107
Sladoled od vanilije 107
Sladoled od skorupa 107
Sladoled od kave 108
Sladoled od ananasa 108
Sladoled od dunja 108
Sladoled od maraskina 108
Sladoled od narančinih cvietića 108
Sladoled od čokolade 109
Sladoled od badena 109
Sladoled od kajsija 109
Sladoled od punča 109
Sladoled od ruža 110
Sladoled od lešnjaka 110
Sladoled Zefir (Zephyr 110
Sladoled od čemina (Jasmin) 110

Strana

Sladoled od muškatnog grožđja 111
Sladoled priredjen bez sladolednih sprava . . . 111
Sladoled Arleken (Harlekin) 111
Sladoled Balomba 111
Ocakleni maroni 112
Prženi bademi 112
Živežne namirnice 112
Meso 112
Veoma je važna priprema mesa 113
Juha 113
Solenje mesa 114
Sušenje mesa u dimu 114
Kobasice, konzerve mesa 114
Mesni izvadci (Extrakti) 115
Užitkom mesa nastaju razni pogibelji po čovjeka 115
Otrovanje mesom 115
Nužne predpripreme za kuhanje i prženje mesnih jestvina 116
Namakanje i pranje mesa 116
Lupanje mesa 117
Divljač 117
Perad 117
Divlja perad 118
Zabadanje slaninom (Spiken) 118
Usolenje raznih mesnihir i bljih vrsta jestvina . . 119
Usolenje govedjeg mesa 119
Usolenje govodjeg mesa na kućni način . . . 120
Usolenje svinjskog mesa 120
Usolenje gusaka 121
Usolenje guskinih krila i nogu 121
Usolenje riba 122
Sušenje u dimu raznih vrsti mesa i riba 122
Općenita pravila 122
Sušenje govedine 122
Sušenje svinjskog mesa 123
Sušenje šunke na englezki način 124
Osobiti način sušenja kobasica 124
Priredjivanje kobasica 125
Mesnatice ili mesne kobasice 125
Govedje kobasice sa slaninom 126

Strana

Francuzke kobasice 126
Francuzke kobasice male 127
Francuzke kobasice sa telećim mesom 127
Teleće kobasice 127
Kobasice od teleće utrobice 128
Kobasice od mozga 129
Kobasice portugalske 129
Kobasice moždjanice ili cervelat.(safalade) . . 130
Kobasice od ovnovine 130
Jetrenice 130
Krvavice 131
Tlačenice 132
Kobasice od žemljičke 133
Krvavice od žemljičke 133
Kobasice od zečjeg mesa 133
Kobasice od prženih kopuna, kokoši, purana i pečene teletine 134
Zapržka (Einbrennen) 135
Kako se priredjuju variva? 135
O juhama 136
Juha sa plućnom gibanicom 137
Lokumci, juha sa plućnim uštipcima 137
Kraljičina juha 138
Talijanska riblja juha 138
Medjujelo ili predjelo 139
O umacima (sos — souce) 139
Jednostavan smedji umak 139
Kraljevski umak 139
Osobiti umak 139
Mesne jestvine 140
Kuhana govedina 140
Nadjeveno govedje meso 141
Uporaba mesnih ostataka od predjašnjeg dana . 141
Teleća pečenka kao narezak 141
Pravila za obloženje (Garnirung) 142
Mjerilo potrebne količine jestvina 144
Razjašnjenje stranih kuharskih izraza 147
Najznamenitija kuharica Beča 151
Najmilija jestvina carice Marije Terezije . . . 152

VATROSLAV GRDEŠIĆ, Zagreb, Ksaverska 8. Čeko
vni račun broj 34416 kod Poštanske štedionice u Zagrebu

Književni oglas

PRAKTIČNE KORISTNE KNJIGE ZA SVAKOGA

NARODNI UČITELJ

Pouke za kućanstvo, gospodarstvo, privredu, zdravstv
higijenu, njegu tijela, kozmetiku i sveopću naobr
zbu Din. 120.-

KUHARSKA ZNANOST I UMJETNOST

Potpuna stručna knjiga uputa za priredivanje sv
vrsti jela, slastica i pića sa preko 1000 recepta Din. 1

LIJEČITE SE TRAVAMA

Dragocjene prastare upute za brzo liječenje svih bol
sti travama i kućnim pučkim sredstvima Din. 40.-

FILATELISTIČKA ZNANOST

Znanstvena vrijednost nauke o markama. Općeni
upute za sabiranje maraka Din. 90

ZBIRKA

Hrvatskih narodnih starodrevnih blagdanskih običaja
vjerovanja Din. 40.-

TAJNE ZNANOSTI, IMA LI I DANAS ČUDESA.

Sanje i snoviđenja. Slutnje, proročanstva i viđenja
Pogađanje tuđih misli. Pojave duhova, sablasti, prikaza
vila, patuljaka, vukodlaka. Simpatetična čudotvorn
ljekovita sredstva. Vračanje i ljubav. Čarobnjaci. Pre
duljivanja života zadahom. Ljekovita moć žensko
mlijeka itd. Din. 50.-

ZBIRKA TAJNIH RECEPTA

Čistite si sami odjeću, uništavajte gamad, bojadišite
kosu, priredjujte neškodljive pomade, parfeme sapune
likere, šampanjac, tinte, ljepila, kolomaze, strojna ulja
mazila za podove itd. Izvrsnih 220 recepta Din.